VORWERK

O nosso melhor para a sua família

Bimby





Bimby

VORWERK

O nosso melhor para a sua família

DAMOS-LHE AS BOAS VINDAS AO UNIVERSO

Bimby!

De tecnologia alemã, a Bimby reúne num único aparelho, todos os pequenos electroméstiços de cozinha: A BIMBY pica, rala, bate, amassa, mói, tritura, emulsiona, pulveriza, pesa e... cozinha de forma saudável, sem saturação de gorduras, pois possui temperaturas controladas entre os 37º e os 100º. Foi assim que se tornou conhecida, como "a cozinha mais pequena do mundo".

A partir de agora descobrirá um mundo novo de possibilidades que farão da cozinha um lugar de encontro, em que toda a família pode participar.
Pensada para quem gosta de cozinha... e para quem não gosta... para quem tem que cozinhar e não tem tempo a perder... para quem preza uma alimentação saudável e equilibrada... para quem não quer depender de ninguém para comer com qualidade... para quem valoriza a alimentação de toda uma família... para quem não sabe cozinhar e pode aprender com a Bimby... para quem já sabe cozinhar e faz da cozinha uma arte, como os grandes **Chefes** de cozinha em todo o mundo, que não dispensam a ajuda diária da Bimby!

Este livro de receitas, que pretende ser um manual prático de utilização da Bimby, reúne receitas básicas e fáceis para o dia-a-dia e receitas um pouco mais elaboradas, para um jantar especial, mas todas elas pensadas de forma a simplificar o manuseamento da Bimby, para que rapidamente, comece a confeccionar as suas próprias receitas.

A partir daí, irá verificar como é fácil recuperar, com êxito, aquela receita tão difícil que a avó fazia! Irá verificar como tudo se tornou mais fácil, rápido, saudável e económico. Irá ver devolvido o prazer de uma refeição em família!

Certos de que escolheu o melhor para a sua família, garantimos-lhe ***"O nosso melhor para a sua família"*.**

Em nome de toda a equipa VORWERK, o nosso muito obrigada.

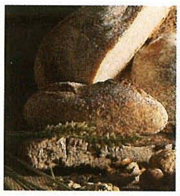
Isabel Padinha
(Directora Comercial)



VORWERK
00:00
Varoma
100
90
80
70
60
50
37
Bimby
Turbo
1
2
3
4
5
6
7
8
9
10

Índice











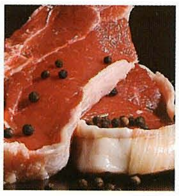






Tabela de cozedura Bimby + Varoma

COZEDURA A VAPOR NA VAROMA:

Os tempos de cozedura que se seguem são valores indicativos estabelecidos para uma quantidade específica de produtos frescos com água fria. Para cada preparação, ponha 800 gr. de água no copo e os ingredientes na **Varoma**, programando o tempo indicado **Temp. Varoma, Vel.1.**

INGREDIENTES	QUANTIDADES	TEMPO	COMENTÁRIOS
Legumes e Féculas			
Espargos	800 gr.	25 min.	Inteiros e finos
Brócolos	800 gr.	20 min	Cortados aos bocados
Cenouras	800 gr.	35 min.	Cortados às rodelas
Cogumelos de Paris	500 gr.	20 min.	Cortados às fatias
Couve-Flor	800 gr.	25 min.	Cortada aos bocados
Couve	800 gr.	30 min.	Cortada às tiras
Courgettes	800 gr.	20 a 25 min.	Cortada às rodelas
Feijão verde	800 gr.	30 a 40 min.	Inteiros
Ervilhas	800 gr.	20 a 25 min.	Inteiras
Alho francês	800 gr.	25 a 30 min.	Cortados às rodelas
Pimentos	500 gr.	20 min.	Cortados às rodelas
Arroz longo	250 gr.	18 a 25 min.	No cesto da Varoma
Frutas			
Pêras	800 gr.	25 min.	Cortadas aos bocados
Maçãs	500 gr.	15 a 20 min.	Cortadas aos bocados
Carnes			
Coxas de frango	800 gr.	45 min.	
Escalopes de frango	800 gr.	20 a 25 min.	
Almôndegas	12 unidades	35 a 40 min.	No cesto Varoma
Peixe e Frutos do Mar			
Postas de salmão	800 gr.	20 min.	
Mexilhões	1 Kg.	15 min.	
Filetes	800 gr.	20 min.	
Trutas	2 unidades	15 min.	
Camarões	800 gr.	10 min.	Crus com casca

COZEDURA DAS FÉCULAS NO COPO DA BIMBY

PREPARAÇÕES	INGREDIENTES	PROGRAMAS
Arroz		
	1,5 l. água 250 gr. arroz longo	**10 Min., Temp.Varoma .Vel.1** Junte o arroz e programe **10 Min.,Temp.100º, Vel.Colher**
Esparguete		
	1,5 l. água + azeite 500 gr. esparguete	**10 Min., Temp.Varoma .Vel.1** Junte a massa e programe **10 Min.** (ver tempo no pacote), **Temp.100º, Vel. Colher**,.
Batatas		
	500 gr água + 1 kg. batatas cortadas aos bocados	**30 Min., Temp.100º, Vel.Colher Inversa.**

As preparações de Base

As preparações de Base vão permitir servir-se da Bimby para além das receitas que se seguem.

Os tempos indicados são válidos para uma quantidade específica; se alterar essa quantidade, não se esqueça de alterar a programação.

PREPARAÇÕES	INGREDIENTES	PROGRAMAS
Claras em castelo	6 claras + sal	**6 Min., Vel. 3 1/2** com Borboleta e sem copo medida
Açúcar em pó	100 gr. açúcar	**15 Seg., Vel.9**
Cacau em pó	150 gr. chocolate preto	**10 Seg., Vel.8**
Café em pó	250 gr. grão de café	**1 Min., Vel.9**
Amêndoa ralada	100 gr. amêndoas inteiras	**10 Seg., Vel.8**
Farinha de trigo	300 gr. grão de trigo	**1 Min., Vel.10**
Farinha de arroz	200 gr. arroz	**1 Min., Vel.10**
Gelo picado	1 cuvete de gelo	2 golpes **Turbo, 5 Seg., Vel.5**
Queijo duro ralado	100 gr. queijo duro aos bocados	**8 Seg., Vel.7**
Parmesão ralado	300 gr. parmesão aos bocados	**15 Seg., Vel.8**
Pão ralado	125 gr. pão duro	**12 Seg., Vel.6**
Ervas aromáticas	10 gr. ervas frescas e secas	**12 Seg., Vel.6**
Alho picado	1 dente de alho ou mais	**5 Seg., Vel.5**
Cebola picado	1 cebola cortada ao meio	**5 Seg., Vel.5**

Tabela de funções básicas Bimby 31

FUNÇÕES BÁSICAS	TEMPO	TEMPERATURA	VELOCIDADE	BORBOLETA	INVERSA
Pulverizar - Moer			Velocidade máxima		
Ralar cenoura	3 segundos		5		
Ralar cebola	4 segundos		5		
Ralar batata	2 segundos		4		
Ralar chocolate	12 segundos		8		
Triturar ingred. moles	2 a 3 segundos		4		
Triturar ingred. duros	3 a 4 segundos		5		
Amassar com manteiga	15 segundos		6		
Amassar com fermento	15 segundos		4		
	2-3 minutos		Espiga		
Montar natas			3 1/2	Sim	
Montar claras	1 minuto por clara		3 1/2	Sim	
Maionese			5		
Coalhados, cremes			2		
Triturar			5 + máxima		
Cozinhar ingredientes delicados			Colher		Sim
Cozinhar ingredientes mais duros			Colher		Sim

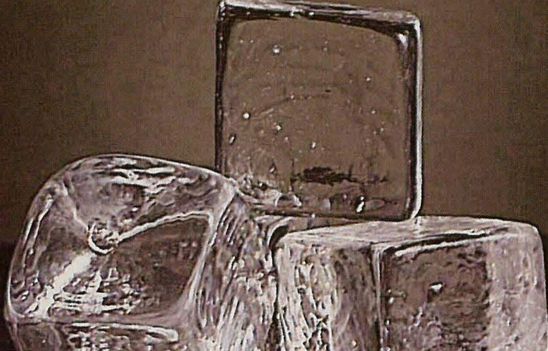
O CONTEÚDO DO COPINHO COMPLETAMENTE CHEIO EQUIVALE A	
Líquidos	100 gr. aprox.
Açúcar	100 gr. aprox.
Farinha	60 gr.
Maizena	50 gr. aprox.
Pão ralado	40 gr.
Arroz	100 gr.
Queijo ralado	50 gr.

Bimby

EXPLICAÇÕES DAS DIVERSAS FUNÇÕES DA BIMBY

1. Ralar, moer e pulverizar
2. Picar
3. Triturar e centrifugar
4. Os sorvetes, granizados e gelados
5. Emulsionar e envolver

1





1. Ralar, Moer e Pulverizar

Em termos gerais, sempre que deseje ralar, moer ou pulverizar algum alimento, o copo e as lâminas deverão estar totalmente secos. É aconselhável não encher o copo mais de metade repetindo a operação quantas vezes for necessário para maior rapidez e melhor resultado. Quando um ingrediente for muito rijo, dê primeiro uns toques no **Turbo** (4 ou 5 vezes) e depois pique na **Vel.9**.

O que é que se pode ralar, moer ou pulverizar?
A lista seria interminável, mas, para dar uma ideia, enumeramos alguns dos ingredientes mais comuns.

Velocidades 7,8,9:
O tempo dependerá do ingrediente, salvo indicação contrária.

· Alho, salsa e outras ervas frescas.

· Arroz.

· Açúcar, simples ou aromatizado com cascas de limão ou laranja, anis, etc.

· Café.

· Carne. Corte a carne em pedaços e retire-lhe toda a gordura. Deite no copo de 300 em 300 gr. para um melhor resultado e programe aproximadamente **10 Seg., Vel.8**.

· Cereais, como Corn-flakes.

· Chocolate. Coloque-o no copo partido em pedaços. Dê 6 toques no **Turbo** e programe **15 Seg., Vel.9.**

· Frutos secos.

· Legumes.

. Milho.

. Noz-moscada. Dê 10 toques no botão **Turbo** e programe **20 Seg., na Vel.9**

. Orégãos, manjericão ou qualquer outra espécie de erva seca.

. Pão, tanto duro como mole.

. Massa de todo o género.

. Cascas de laranja ou de limão.

. Pimentão ou pimento.

. Queijo macio, tipo Gruyère ou Mozarella.

. Queijo rijo, tipo Parmesão. Coloque-o no copo, cortado aos pedaços. Dê 6 toques no **Turbo** e programe **15 Seg., Vel.9**.

. Sal.

. Tapioca.

. Cenoura.

Sugestão Bimby:
Depois de pulverizar o arroz ou o milho, se desejar fazer as cozeduras destas farinhas, programe **30 Min., Temp. 100°, Vel.5**. Deixe arrefecer no copo e pulverize de novo. Estas farinhas são muito adequadas para pessoas com alergia ao glúten (celíacos), sendo óptima a sua utilização para molhos, bechaméis e cremes. Não faça nunca mais de 500 gr.



2. Picar (velocidade 4/5)

Até dominar a técnica para picar, aconselhamos que programe pouco tempo, verifique o tamanho dos ingredientes e programe mais tempo se achar necessário. Isto será sempre melhor do que ultrapassar o tempo de programação e os ingredientes se convertam em puré.

Aipo (em bolbo ou cabeça de aipo), para saladas. Deite no copo e programe **7 Seg., Vel.4/5.**

Couve lombarda. Corte em pedaços pequenos e programe **6 Seg., Vel.4/5.**

Batatas. Descasque-as e corte-as em rodelas grossas, coloque-as no copo e programe **6 Seg., Vel.4/5.** Verifique se o tamanho é o desejado e utilize-as para fazer tortilha.

Repolho. Corte-o em pedaços pequenos e proceda de modo igual ao da couve lombarda.

Cenouras. Raspe-as e corte-as ao meio. Proceda de modo igual ao das batatas.

Utilize a mesma técnica das batatas quando quiser picar beringelas, courgettes, abóbora, cebolas, pimentos, etc., todos juntos ou em separado.
Se desejar picar frango, presunto, peixe, restos de carne cozida, ovos cozidos, alhos, azeitonas, delícias do mar, etc., coloque os ingredientes no copo e programe de **5** a **7 Seg., Vel.4/5.**
Todas as verduras de folha larga e pouco pesadas como a alface, hortaliças ou espinafres, ou fibrosas como aipo, alho francês ou feijão verde, deverão ser picadas na **Vel.4** ajudando com a espátula.

Alface para um coktail ou para enfeitar: corte em pedaços pequenos e coloque no copo, mas não encha mais de metade.

Para uma **sopa de legumes** coloque várias verduras sortidas. Não encha o copo mais de metade.

Se deseja fazer um **vinagrete** com cebola e pimentos vermelhos e verdes, pique-os com o azeite e o vinagre... ficará surpreendida com os resultados.

Salada 4 Estações

Ingredientes:
200 gr. delícias do Mar (camarão ou frango cozido),
3 maçãs reineta,
1 couve roxa,
1 couve branca,
1 frasco de azeitonas s/ caroço,
1 frasco de cornichon,
3 ovos cozidos,
3 cenouras,
Milho para enfeitar (opcional)

Preparação:
Pique os ingredientes separadamente, na **Vel.4** ou **5**, consoante a dureza dos mesmos. Vá ajudando com a espátula e verificando pelo orifício da tampa se estão no tamanho desejado.
Exponha-os separadamente ou junte-os numa boa saladeira e envolva em maionese aromatizada com alho e coentros. Enfeite com milho.

Sugestão Bimby:
Substitua as delícias do mar por camarão ou frango desfiado. Opcionalmente pode juntar alface picada.



3. Triturar

A técnica para fazer qualquer puré, gaspacho, sopas, cremes, refogados e tudo aquilo que desejar triturar, será sempre a mesma, ou seja, **Vel.9.** O tempo dependerá da quantidade e dureza dos ingredientes.

Triturar gelo:
Encha o copo até meio com pequenos cubos de gelo e programe **15 Seg., Vel.5.**

Sumos integrais (néctares):
São aqueles em que se tritura a fruta inteira, ou seja, com toda a sua polpa.

Nota:
Quando utilizar ingredientes muito rijos e os quiser triturar (presunto, chocolate, queijo, etc.), pressione o botão **Turbo** várias vezes e depois coloque uns segundos na **Vel.9.**

. . . .

Néctar de Cenoura

Ingredientes:
3 ou 4 cenouras,
1 limão sem cascas e sem caroços,
100 gr. açúcar ou o seu equivalente em adoçante,
500 gr. aprox. de água

Preparação:
Rale as cenouras durante **7 Seg., Vel.5.** Adicione o limão, o açúcar e a água e programe **2 Min.,Vel.9.** Se não ficar bem triturada, repita a operação. Deite o sumo num jarro com gelo. Pode juntar uma laranja bem descascada. Ficará surpreendida com o seu sabor.

. . . .

Néctar de Laranja

Ingredientes:
3 laranjas descascadas,
1 limão descascado sem nenhum pedaço de casca branca nem caroços,
100 gr. açúcar ou o seu equivalente em adoçante,
500 gr. aprox. de água

Preparação:
Coloque no copo todos os ingredientes, excepto a água, e programe **2 Min., Vel.9.** Deve ficar uma papa bem triturada. Se não ficar, repita a operação. Com a máquina parada, junte a água, envolva na **Vel.3** e deite o sumo num jarro com gelo.

. . . .

Néctar de Manga e Laranja

Ingredientes:
1 manga descascada,
2 laranjas descascadas,
1 limão descascado sem nenhum pedaço de casca branca nem caroços,
100 gr. açúcar ou o seu equivalente em adoçante,
500 gr. aprox. de água

Preparação:
Coloque no copo todos os ingredientes e programe **2 Min., Vel.9.** Deite o sumo num jarro com gelo.

Nota:
Da mesma forma usada para este sumo, pode fazê-lo também de outros frutos, bem como de vegetais. A todos os sumos deve juntar-se um limão bem descascado e sem caroços, já que este potencia o sabor das frutas e actua como antioxidante. Em vez de água junte 1/2 cuvete de gelo e triture juntamente com a fruta. Acrescente água a gosto no final.

. . . .

Limonada

Ingredientes:
2 ou 3 limões bem lavados, mas sem descascar, partidos em quartos,
100 gr. açúcar ou o seu equivalente em adoçante,
1 l de água

Preparação:
Coloque todos os ingredientes no copo e pressione a tecla **Turbo 4** ou **5** vezes carregando no medidor com a mão. Introduza o cesto no copo, pressione-o com a espátula e deite a limonada num jarro com cubos de gelo.

. . . .

Batidos de Fruta
p/2 batidos

Ingredientes:
200 gr. fruta a gosto (morangos, banana, pêra, pêssego, manga...),
250 gr. leite ou 2 iogurtes,
Açúcar ou mel a gosto,
3 ou 4 pedras de gelo

Preparação:
Coloque no copo a fruta escolhida e os restantes ingredientes. Programe **30 Seg., Vel.9.**
Sirva em copos com uma palhinha.

. . . .

Chocolate Quente

Ingredientes:
200 gr. chocolate de culinária,
1 l leite,
30 gr. maizena,
1 pitada de sal

Preparação:
Coloque o chocolate no copo e rale-o pressionando **5** vezes o botão **Turbo.**
A seguir incorpore todos os ingredientes e programe **9 Min., Temp.90º, Vel.4.**

Nota:
Se desejar muito espesso, coloque o dobro da maizena e junte açúcar se gostar mais doce.

. . . .



Granizado de Limão

Ingredientes:
3 limões descascados, sem nenhuma casca branca nem caroços,
200 gr. açúcar,
Casca de um limão (só a parte amarela),
500 gr. água aprox.,
500 gr. cubos de gelo aprox.

Preparação:
Coloque o açúcar no copo e programe **15 Seg., Vel.9.** Adicione a casca do limão e programe mais **15 Seg.**. Incorpore os limões e triture **2 Min.** na mesma velocidade. Junte os cubinhos de gelo e a água e programe **30 Seg., Vel.5.**

. . . .

Granizado de café

Ingredientes:
1 lata de leite condensado,
800 gr. cubos de gelo,
15 gr. nescafé,
20 gr. Rum/Whisky

Preparação:
Coloque no copo todos os ingredientes e programe **2 Min., Vel.7.**
É rápido, óptimo e pode dobrar a receita.

. . . .

Granizado de Champanhe

Ingredientes:
200 gr açúcar,
500 gr. champanhe,
800 gr. gelo,
4/5 limões com casca partidos em quartos

Preparação:
Coloque no copo os limões e o champanhe e pressione o botão **Turbo 8** ou **9 vezes**. Introduza o cesto no copo, coe tudo para um jarro e reserve. Coloque no copo as 800 gr. de gelo, o açúcar e a limonada de champanhe reservada e bata uns segundos na **Vel. 5** até ouvir mudar o barulho das pedras de gelo.
Sirva em copos com uma palhinha.

Nota:
Experimente com 350 gr. de morangos em vez de limão.

. . . .

Caipirinhas

P/ 4 pessoas — Bimby:15 seg.

Ingredientes:
70 gr. açúcar,
100 gr. cachaça,
900 gr. gelo,
3 limas

Preparação:
Coloque no copo o açúcar e pulverize **15 Seg., Vel. 9.**
Adicione a cachaça e as limas, partidas em quartos e pressione o botão **Turbo 2** a **3** vezes. Deite este preparado num jarro e reserve.
De seguida, pique o gelo de 300 gr. em 300 gr. durante alguns segundos na **Vel. 5** e vá deitando no jarro. Envolva com a espátula.

Nota:
Opcionalmente, a cachaça pode ser servida no copo e deitar a restante mistura por cima, para evitar que esteja muito forte para uns e muito fraca para outros.
Pode substituir as limas por morangos e fazer morangoscas. Neste caso, não precisa de tirar o preparado inicial para o jarro, podendo colocar o gelo directamente e picar uns segundos na **Vel. 5.**

. . . .



Sorvete Rápido de Limão

Ingredientes:
3 limões descascados sem nenhuma casca branca nem caroços,
200 gr. açúcar,
500 gr. aprox. de cubos de gelo
1 clara

Preparação:
Coloque os ingredientes no copo. Programe uns **2 Min.** na **Vel.9.**
Retire o medidor, coloque a espátula e rode-a para a direita e para a esquerda para que o gelo baixe até às lâminas e se triture. Se ficar líquido, junte mais gelo. A textura do sorvete deve ser a de um creme espesso, sem pedacinhos de gelo.

Sugestão Bimby:
Usando a base do sorvete rápido de limão, acrescente 1 limão e 300 gr. morangos e obterá um excelente sorvete de morango, ou em alternativa 1 limão e outras frutas sem casca e sem caroços, e obterá um sorvete misto. Melhora se lhe juntar uma clara muito fria.

. . . .

Gelado de Morango

Ingredientes:
800 gr. morangos congelados,
200 gr. açúcar,
1 lata de leite evaporado (previamente congelado em cuvete de gelo),
1 pacote de natas,
1 ou 2 claras

Preparação:
Deite o açúcar no copo e pulverize na **Vel.9.**
Junte os morangos e dê uns golpes de **Turbo** para desfazê-los. Adicione o leite evaporado, a nata líquida e as claras e programe **2 Min, Vel.9.** Ajude com a espátula a envolver o gelado.

Nota:
Congele pêssegos, manga, ananás ou qualquer fruta a seu gosto cortada em quadrados pequeninos.

Gelado Rápido sem Preparações Anteriores

Ingredientes p/ gelado rápido de avelãs:
200 gr. açúcar,
Casca de 1 limão (apenas a parte amarela),
200 gr. leite,
2 medidas de leite em pó,
2 colheres sopa de açúcar baunilhado,
200 gr. avelãs,
2 gemas (opcional),
Uma pitada de sal,
2 tabuleiros de gelo aproximadamente

Preparação:
Pulverize o açúcar durante **15 Seg., Vel.9.** Adicione a casca do limão e programe de novo **Vel.9.**
Incorpore as avelãs e triture de novo. Em seguida, adicione os 2 tipos de leite e o gelo e triture na **Vel.9,** ajudando com a espátula até que fique perfeitamente cremoso.
A este preparado pode juntar uma grande quantidade de sabores. Se retirar o açúcar pode substituir as avelãs por torrão, figos secos ou frescos, 350 gr. frutas, aproximadamente, etc. Também pode juntar um licor, como por exemplo de menta. No caso de o licor ser doce, reduza o açúcar (1 medida de licor, 1½ de açúcar).

. . . .

Gelado de Baunilha

Ingredientes:
250 gr. leite,
150 gr. açúcar,
100 gr. framboesa,
2 gemas de ovo,
250 gr. natas,
1 vagem de baunilha (essência),
1 pau de canela (essência)
1 pitada de sal

Preparação:
Coloque os ingredientes no copo, excepto as framboesas e as essências e programe **5 Min., Temp.80º, Vel.3.** Retire para um tabuleiro em alumínio rectangular baixo, junte a vagem de baunilha e o pau de canela, deixando arrefecer. Em seguida retire as essências e leve ao congelador, no mínimo 3 horas. Depois de congelado, corte o gelado em pedaços, deite no copo e programe **20 Seg., Vel.7.** Em seguida programe mais **10 Seg., vel.4** mexendo com a espátula.
Para servir retire o gelado em forma de bola, coloque num prato e corte a bola ao meio, abrindo ligeiramente. Lave cuidadosamente as framboesas frescas e coloque no meio do gelado. Decore a gosto e sirva.

. . . .

Gelado de Chocolate

Ingredientes:
300 gr. chocolate,
200 gr. açúcar,
100 gr. água,
8 gemas de ovo,
750 gr. natas,
2 colheres de sopa de açúcar baunilhado,
1 pitada de sal

Preparação:
Com o copo e a máquina fria, monte natas com baunilha, colocando a "Borboleta" na lâmina. Retire do copo, e reserve no frigorífico.
Sem lavar o copo, prepare uma calda de açúcar com o açúcar e a água, programando **10 Min., Temp.100º, Vel.4.** Deixe arrefecer e deite as gemas sobre a calda de açúcar. Programe **4 Min., Temp. 70º, Vel.4.** Assim se fará um creme similar a um creme de ovos. Deixe arrefecer dentro do copo, tirando este da máquina.
Introduza o chocolate, espere que amoleça e triture na **Vel.7.** Adicione as natas reservadas.
Deite esta mistura numa forma e introduza no congelador até que fique totalmente congelado. Antes de servir, retire do congelador e deixe repousar **10** ou **15 Min.** para facilitar o desenformar. Decore com natas batidas, com fios ou lascas de chocolate a gosto.

. . . .



Molho Picante

Ingredientes:
3 dentes de alho,
1 colher sopa de colorau,
1 fatia de pão,
1 colher chá de cominhos,
200 gr. água,
50 gr. vinagre,
1 malagueta pequena,
50 gr. azeite,
Sal e pimenta

Preparação:
Coloque no copo todos os ingredientes, introduza o cesto no copo e programe **1 Min, Vel.9**. Se não ficar suficientemente homogéneo, repita a operação. Se desejar preparar mais quantidade, pode duplicar as quantidades.

Molho Pesto

Ingredientes:
50 gr. Parmesão,
80 gr. folhas de manjericão,
1 dente de alho,
30 gr. pinhões,
150 gr. azeite,
Sal q.b.,
50 gr. água de cozer a massa

Preparação:
Cosa esparguete, coe, e reserve a água.
Corte o queijo e rale-o pressionando o botão **Turbo 5** vezes e depois programe **15 Seg., Vel.9.** A seguir adicione os alhos, os pinhões e o manjericão. Volte a repetir a mesma operação. Quando estiver tudo muito bem triturado e homogéneo, como se fosse uma maionese, deite a pouco e pouco o azeite na **Vel.5**, adicione a água e mexa. Rectifique os temperos se for necessário.

Molho de Roquefort

Ingredientes:
250 gr. Roquefort ou queijo azul,
2 ovos,
400 gr. leite ou natas,
Pimenta

Preparação:
Coloque todos os ingredientes no copo e programe **6 Min., Temp. 90º, Vel.4**.

Molho Holandês e Molho Mousseline

Ingredientes:
4 gemas de ovo,
50 gr. água,
130 gr. margarina,
½ colher chá de sal,
Pimenta,
Sumo de ½ limão

Preparação:
Coloque tudo no copo e programe **4 Min., Temp.70º, Vel.4.**

Preparação do Molho Mousseline:
Adicione ao molho Holandês 100 gr. de natas.

Molho de Caril

Ingredientes:
3 gemas,
250 gr. leite ou leite de côco (opcional),
½ colher chá de caril em pó,
Pimenta e sal

Preparação:
Coloque todos os ingredientes no copo e programe **4 Min., Temp. 80º, Vel.4.**

Molho de Tomate

Ingredientes:
3 pacotes ou ½ kg de polpa de tomate,
100 gr. cebolas,
1 dente alho,
1 cenoura ou 1 colher chá de açúcar,
50 gr. azeite,
Sal e pimenta

Preparação:
Coloque no copo o azeite, a cebola, o alho e a cenoura. Triture durante **10 Seg., Vel.5**. Limpe as paredes do copo e depois programe **3 Min., Temp. 100º, Vel.2.** Adicione o tomate, tempere e programe **20 Min. Temp. 100º, Vel.1.**
Se desejar que o molho fique muito fino, triture durante **20 Seg., Vel.8**.

Molho Béarnaise

Ingredientes:
50 gr. vinagre,
50 gr. chalotas,
200 gr. margarina,
1 colher chá de estragão,
4 gemas de ovo,
Sal e Pimenta

Preparação:
Coloque no copo o vinagre e as chalotas e programe **5 Min., Temp. 100º, Vel.4**. Deixe arrefecer ligeiramente e adicione primeiro a margarina e depois os restantes ingredientes.
Programe **4 Min., Temp. 70º, Vel.4**.
Deite em seguida numa tigela.

Nota:
Se talhar, retire do copo, coloque no copo ½ medida de água fria e, na **Vel.5**, vá incorporando novamente a mistura talhada pelo bucal, inclinando o medidor.



Maionese

Ingredientes:
1 ovo,
150 gr. óleo,
150 gr. azeite,
Sal e pimenta,
1 c. sopa de vinagre ou sumo de limão

Preparação:
Pese o óleo e o azeite e reserve.
Deite no copo o ovo, o sal, a pimenta e o vinagre e programe **10 Seg., Vel. 5**. Com a máquina em funcionamento na **Vel. 5** e sem retirar o copo medida, vá vertendo lentamente o azeite e o óleo sobre a tampa.

Maionese sem Ovo

Ingredientes:
150 gr. leite,
Sumo limão,
450 gr. azeite,
2 ou 3 dentes de alho (opcional),
Sal q.b.

Preparação:
Coloque no copo o leite, o alho e o sal e programe **20 Seg., Vel.5.** Em seguida, programe **40 Seg., Vel.5** e adicione o azeite do mesmo modo que para a maionese. Junte no final o sumo de limão.

Molho Tártaro

Ingredientes:
Pepinos e cebolinhas em vinagre,
Azeitonas sem caroços,
Alcaparras,
Salsa e todos os ingredientes da maionese tradicional.

Preparação:
Coloque todas as conservas no copo e programe **5 Seg., Vel.5.** Retire e reserve num prato. Faça a maionese e incorpore as conservas picadas mexendo com a espátula.

Molho Pimenta Verde

Ingredientes:
50 gr. pimenta verde,
150 gr. cogumelos branqueados em limão,
1 cebola média,
1 alho francês (só a parte branca),
1 dente de alho,
300 gr. natas,
1 cubo de caldo carne ou de peixe,
40 gr. margarina,
20 gr. azeite

Preparação:
Coloque no copo todos os ingredientes menos a pimenta verde, o cubo do caldo e as natas. Pique durante **6 Seg., Vel.5**. A seguir programe **7 Min., Temp. 100º, Vel.4**. Adicione as natas, o cubo de caldo e 1 colher (chá) de pimenta verde. Programe **8 Min., Temp.100º, Vel.4**. Quando terminar, adicione o resto da pimenta e programe **3 Min., Temp.90º, Vel.1**, para que não se triture.

Molho Béchamel

Ingredientes:
600 gr. leite,
60 gr. farinha,
40 gr. manteiga,
sal, pimenta e noz moscada q.b.

Preparação:
Coloque no copo todos os ingredientes e programe **8 Min. Temp.90º, Vel.4**.

Nota:
Para o dobro da quantidade, aumente o tempo para **12 Min**.

Béchamel com Cogumelos

Ingredientes:
250 gr. cogumelos branqueados em limão,
2 dentes de alho,
50 gr. azeite,
25 gr. margarina,
500 gr. leite,
60 gr. farinha,
1 caldo de aves,
Noz moscada e pimenta q.b.

Preparação:
Deite no copo os cogumelos, o alho, o azeite e a margarina. Programe **7 Min., Temp. 100º, Vel.1**. Adicione o leite e a farinha, condimente e programe **7 Min., Temp.90º, Vel.3 Inversa**.

Manteiga

Ingredientes:
2 pacotes de natas frescas (mínimo)

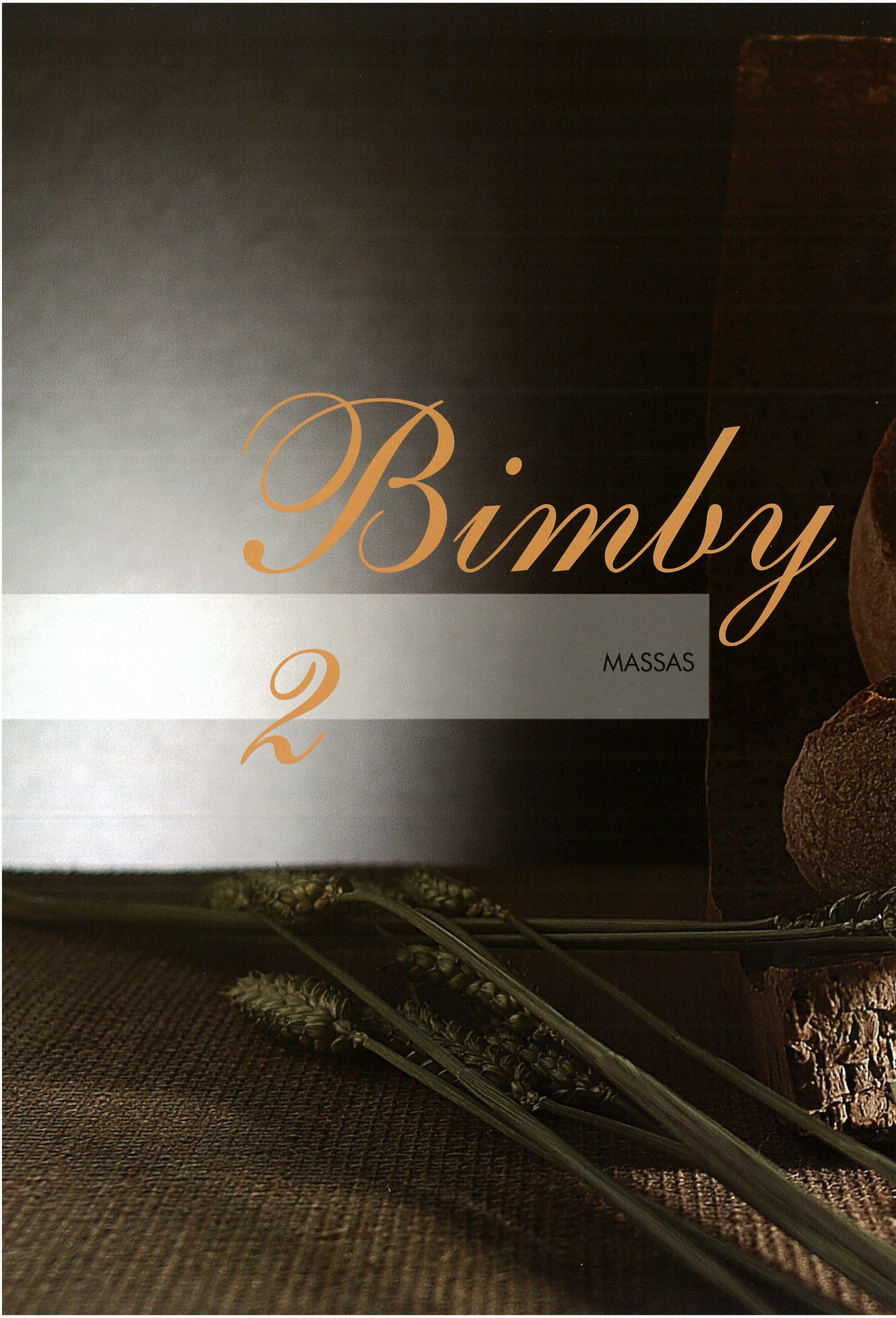
Preparação:
Coloque as natas no copo e programe **2 Min., Vel.9.** No final do tempo deverá estar separado o soro da gordura, se assim não acontecer, programe mais algum tempo até que isso aconteça (depende da temperatura e qualidade das natas).
Quando o soro estiver separado deite a manteiga no cesto e lave cuidadosamente debaixo da torneira até que a água saia limpa (evita que a manteiga rance).
Deite-a sobre papel absorvente e seque-a bem. Junte o sal e se quiser enrole-a em película aderente.

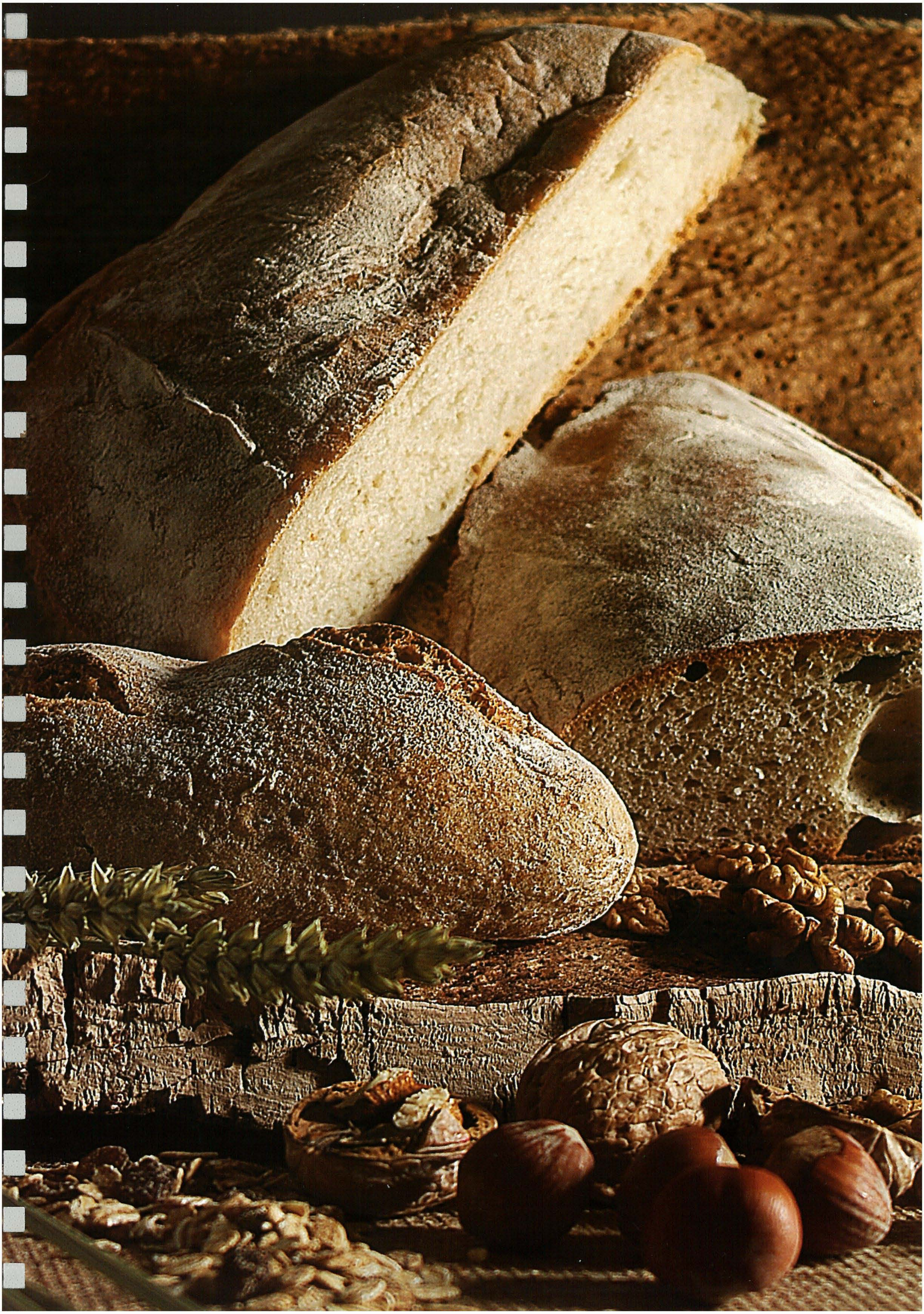
Sugestão Bimby:
Se desejar aromatizar a manteiga, faça-o a partir do momento em que o soro se tenha separado da gordura. Introduza o ingrediente escolhido para aromatizar e triture durante o tempo necessário para o picar. Siga depois o processo da manteiga base. Faça manteiga de alho e coentros, citrinos, ervas aromáticas, pimentos ou qualquer ingrediente da sua preferência.



Bimby

2 MASSAS





Massa Sablé
Bimby: 15 seg.

Ingredientes:
300 gr. farinha,
150 gr. manteiga,
1 pitada de sal,
100 gr. açúcar glacé,
2 gemas de ovo,
20 gr. de leite

Preparação:
Coloque no copo todos os ingredientes pela ordem indicada e programe **15 Seg., Vel.5.**
Estenda a massa muito fina com o rolo e cubra a forma desenrolando a massa do mesmo. Passe o rolo nas bordas para cortar a massa que sobra que pode ser congelada num saco de plástico para utilizar outra vez.
Com as pontas dos dedos molhados em água, pressione à volta da forma para que a massa fique bem agarrada às bordas.

. . . .

Massa Folhada
Bimby: 20 seg.

Ingredientes:
200 gr. manteiga congelada em bocados pequenos,
200 gr. farinha,
90 gr. água muito fria (pode-se trocar por vinho branco muito frio),
1 colher de chá de sal

Preparação:
Coloque no copo todos os ingredientes e programe **20 Seg., Vel.6.**
Retire a massa do copo, faça uma bola, envolva-a em plástico e deixe-a repousar no frigorífico durante **20 Min.**
Polvilhe uma superfície plana com farinha e coloque a massa.
Estique a massa dando-lhe a forma de um rectângulo.
Dobre a massa em 3 partes pondo uma parte sobre a outra e vire-a.
Com as dobras da frente, volte a massa formando outro rectângulo.
Repita mais 2 vezes esta operação e deixe-a repousar de novo no frigorífico **20 Min.** antes de a utilizar.

Massa para Rissóis
Bimby: 5 min.

Ingredientes:
250 gr. água,
250 gr. farinha,
30 gr. manteiga,
5 gr. azeite,
1 pitada de sal

Preparação:
Coloque no copo a água, a manteiga, o azeite e o sal e programe **5 Min., Temp.100º, Vel.1.** Junte a farinha de uma só vez e programe **20 Seg., Vel.4.**

. . . .

Massa Tenra
Bimby: 2 min.

Ingredientes:
50 gr. manteiga,
20 gr. azeite,
100 gr. água,
270 gr. farinha sem fermento,
1 pitada de sal

Preparação:
Coloque no copo a manteiga e o azeite e programe **2 Min., Temp. 100º, Vel.2.** Junte a água, a farinha e o sal e misture **20 Seg., Vel. 6.**
Deixe descansar 2 horas.

. . . .

Massa para Empadas

Ingredientes:
50 gr. água,
50 gr. azeite,
50 gr. vinho branco,
1 ovo,
100 gr. margarina ou banha,
1 noz de fermento padeiro,
1 colher de chá de sal,
450 gr. de farinha

Preparação:
Coloque os ingredientes no copo, excepto o ovo, o fermento e a farinha, e programe **2 Min., Temp.37º, Vel.2.** Adicione o ovo, o fermento e a farinha, e programe **2 Min., Vel.Espiga.** Rechei-a com o recheio escolhido, que deverá estar frio, e pincele a superfície com ovo batido. Leve ao forno pré-aquecido a 200º uns **30 Min.**

. . . .

Massa Quebrada
Bimby: 15 seg.

Ingredientes:
300 gr. farinha,
130 gr. manteiga,
70 gr. água,
1 colher de café de sal,
1 colher de café de açúcar

Preparação:
Coloque no copo todos os ingredientes pela ordem indicada e programe **15 Seg., Vel.5.**

. . . .

Massa Choux
Bimby: 6 min.

Ingredientes:
250 gr. água,
100 gr. manteiga,
1 colher de chá de sal,
1 pitada açúcar,
160 gr. farinha,
4 ovos grandes

Preparação:
Pese a farinha e reserve.
Deite no copo a água, a manteiga, o sal e o açúcar e programe **5 Min., Temp.100º, Vel.1.**
Junte a farinha de uma só vez e programe **15 seg., Vel.4.**
Deixe a massa arrefecer uns 5 minutos retirando o copo da base.
Bata os ovos à parte e junte à massa com a máquina na **Vel.4.**
Deixe repousar a massa num saco de pasteleiro.
Pré-aqueça o forno a 200º e, quando este estiver quente, faça, num tabuleiro untado com manteiga, pequenos montes, separados uns dos outros, com o saco de pasteleiro.
Introduza o tabuleiro no forno e deixe estar de 17 a 20 minutos.
Pode rechear os profiteroles com cremes doces ou salgados.

. . . .



Trança

Bimby: 5 min.

Ingredientes:
250 gr. leite,
100 gr. manteiga,
40 gr. fermento padeiro/1 saqueta de Fermipan,
50 gr. açúcar,
2 ovos,
1 c. chá de sal,
650 a 700 gr. farinha

Preparação:
Deite no copo o leite, a manteiga e o açúcar e programe **2 Min., Temp.37º, Vel.2**. Junte o fermento e os ovos e mexa, programando **10 Seg., Vel.6** e de seguida adicione a farinha e programe **3 Min., Vel.Espiga**. Deixe repousar **10 Min.**
Faça 3 rolos iguais e forme uma trança. Pincele com gema de ovo e polvilhe com açúcar, salpicado com água para ficar grosso. Leve ao forno a 50º, durante aproximadamente **20 Min.** para que dobre o volume. Quando dobrar, aumente a temperatura para 200º durante mais **25 Min.**

. . . .

Brioches

Bimby: 2 min.

Ingredientes:
150 gr. leite,
1 pitada de sal,
50 gr. açúcar,
50 gr. margarina,
3 gemas de ovo,
40 gr. fermento padeiro,
300 a 400 gr. farinha,
40 gr. de açúcar baunilhado (p/ doces)
1 c. chá de sal (p/ salgados)

Preparação:
Coloque no copo o leite, o sal, o açúcar e a margarina e programe **1 Min., Temp.37º, Vel.2.**
Adicione as gemas, o fermento e mexa durante uns segundos na **Vel.2.** Junte a farinha, programe **15 Seg., Vel.6** e depois amasse durante **1 Min., Vel.Espiga.**
Pincele a superfície com ovo e introduza no forno a 50º até que tenham alcançado o dobro do seu tamanho. Suba a temperatura para 200º durante **20 Min.**
Pode rechear com paio, presunto, queijo Roquefort, doces, frutos secos, frutas cristalizadas, etc.

. . . .

Pão Saloio

Bimby: 5 min

Ingredientes:
330 gr. água,
2 c. chá de sal,
40 gr. fermento padeiro/1 saqueta de Fermipan,
500 gr. farinha

Preparação:
Coloque no copo a água e o sal e programe **2 Min., Temp.37º, Vel.2.** Junte metade da farinha e o Fermipan. Programe **8 Seg., Vel.6.** Junte a restante farinha e programe **2 Min., Vel. Espiga.**
Deixe a levedar e coza em forno quente (220º).

. . . .

Pãezinhos da Carolina

Bimby: 15 seg.

Ingredientes:
250 gr. farinha,
120 gr. leite,
1 ovo,
30 gr. manteiga,
2 c. chá de fermento,
1 pitada de sal

Preparação:
Coloque todos os ingredientes no copo e programe **15 Seg., Vel.4.** Num tabuleiro de ir ao forno polvilhado de farinha, deite colheradas da massa. Leve ao forno pré-aquecido a 200º durante mais ou menos **10 Min.**

. . . .

Pão de Queijo (Brasil)

Bimby: 4 min

Ingredientes:
250 gr. polvilho azedo,
200 gr. leite,
100 gr. óleo,
2 ovos,
120 gr. queijo meia cura previamente ralado,
Sal a gosto

Preparação:
Coloque no copo o leite, o óleo e o sal e programe **7 Min., Temp.90º, Vel.1.** Misture o polvilho de uma só vez e programe **20 Seg., Vel.6.** Deixe arrefecer retirando o copo da máquina. Junte os ovos e o queijo, bata **1 Min., Vel.6,** e amasse **2 Min., Vel.Espiga.** Deixe repousar 20 minutos e de seguida forme bolinhas com as mãos com farinha. Leve ao forno a cozer a 180º.

. . . .

Massa de Pizza

Bimby: 3 min.

Ingredientes:
200 gr. água,
50 gr. azeite,
1 c. chá de sal,
40 gr. fermento padeiro/1 saqueta de Fermipan,
400 gr. farinha

Preparação:
Deite os liquidos e o sal no copo, programe **1 Min., Temp.37º, Vel.2.** Adicione a farinha e o fermento e programe **15 Seg., Vel.6** e **1Min., Vel. Espiga.**
Deixe a massa repousar **30 Min.** Estenda a massa fina, coloque os ingredientes escolhidos e leve ao forno pré-aquecido a **220º, 15 a 20 Min.**

. . . .

Massa para Crepes

Bimby: 15 seg.

Ingredientes:
250 gr. farinha,
500 gr. leite,
2 ovos,
1 colher sopa de azeite,
1 pitada de sal

Preparação:
Coloque todos os ingredientes no copo e programe **15 Seg., Vel.6.**



Bimby

3 ENTRADAS, CREMES E SOPAS





Patê de Fígado

Bimby: 18 min.

Ingredientes:
500 gr. fígado perú/frango/pato,
1 cebola (150 gr.),
250 gr. manteiga,
1 cravinho,
Alecrim,
3 c. sopa Vinho do Porto,
2 c. sopa Whisky,
Sal e pimenta

Preparação:
Pique a cebola programando **6 Seg. Vel.5**. Junte metade da manteiga e programe **5 Min., Temp.100°, Vel.1**. Junte os fígados, o sal e a pimenta e refogue-os na cebola programando mais **5 Min., Temp.100°, Vel.2.** Triture, **10 Seg., Vel.7** ou até obter uma consistência homogénea.
Junte o resto da manteiga, o vinho do Porto/Whisky, o cravinho e o alecrim e programe **8 Min., Temp. 100°, Vel.2.**

. . . .

Patê Marinheiro

Bimby: 8 seg.

Ingredientes:
1 lata de sardinhas em tomate,
1 lata de mexilhões em escabeche,
1 lata de cavala em azeite,
1 c. chá de margarina,
Umas gotas de Tabasco

Preparação:
Coloque no copo todos os ingredientes, incluindo o molho de cada lata, e triture, ajudando com a espátula, na **Vel. 6-8**, até ficar homogéneo.

. . . .

Patê de Fumados

Bimby: 8 seg.

Ingredientes:
225 gr. arenques fumados,
150 gr. queijo Philadelfia,
1 dente de alho,
1 c. sopa de margarina,
Sumo de ½ limão,
Pimenta q.b.

Preparação:
Igual à do Patê marinheiro.

Patê de Atum

Bimby: 1,30 min.

Ingredientes:
150 gr. manteiga,
3 ovos cozidos,
300 gr. atum em azeite (escorra muito bem o azeite),
Sal q.b.,
Poderá fazê-lo com maionese (opcional)

Preparação:
Coloque a manteiga no copo e programe **1 Min., Temp. 50°, Vel.1.** Adicione os restantes ingredientes e programe **25 Seg., Vel.6**. Ajudando com a espátula, coloque numa terrina e decore-a a seu gosto.

. . . .

Patê de Chouriço

Bimby: 1,30 min.

Ingredientes:
200 gr. chouriço,
100 gr. manteiga,
50 gr. cebola,
1 dente de alho

Preparação:
Coloque o chouriço no copo e pique na **Vel.6** ou utilizando o **Turbo**. Retire e reserve. Coloque a cebola e o alho no copo e pique na **Vel.5**. Junte a manteiga e programe **1 Min. Temp 50°, Vel.2**. Adicione o chouriço reservado e misture tudo na **Vel.6** até obter uma consistência homogénia. Pode fazer com fiambre.

. . . .

Patê de Abacate

Bimby: 1 min.

Ingredientes:
2 abacates maduros,
50 gr. cebola,
1 dente de alho,
1 tomate maduro,
sal e Tabasco q.b.,
Umas gotas sumo de limão,
Folhas de coentros

Preparação:
Coloque todos os ingredientes no copo e programe **15 Seg. Vel.6**. Limpe as paredes do copo com a espátula, coloque a "Borboleta" e programe **30 Seg. Vel.4**.

. . . .

Patê de Salmão

Bimby: 1,30 min.

Ingredientes:
200 gr. queijo Philadelphia,
200 gr. salmão fumado,
20 gr. sumo de limão,
Alcaparras para enfeitar

Preparação:
Coloque o queijo no copo e programe **1 Min., Temp. 50°, Vel.2.** Adicione o salmão e o sumo de limão e triture durante **30 Seg., Vel.4.**

. . . .

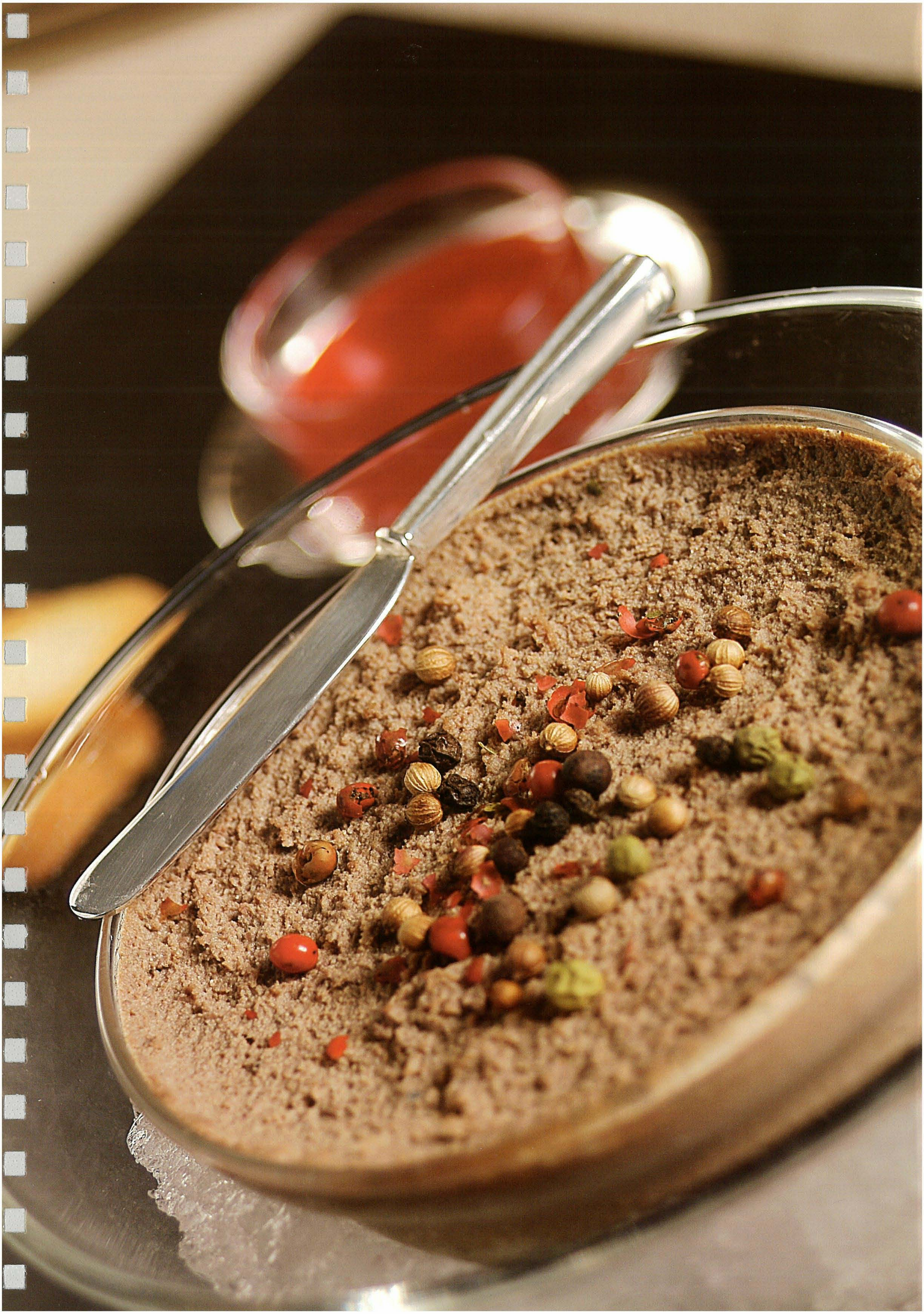
Patê de Queijos

Bimby: 6,30 min.

Ingredientes:
150 gr. queijo azul,
125 gr. queijo de bola,
125 gr. queijo Gruyère,
125 gr. requeijão,
50 gr. natas,
50 gr. leite,
50 gr. margarina,
50 gr. nozes picadas (opcional),
Sal e Pimenta

Preparação:
Coloque no copo as natas, o leite e a margarina e programe **3 Min., Temp.70°, Vel.5**. Adicione os restantes ingredientes, excepto as nozes, e triture durante **15 Seg., Vel.8**. Depois programe **3 Min., Temp.70°, Vel.5**. até ficar homogéneo. Se assim não for, adicione mais um pouco de leite ou natas e volte a bater. Se utilizar nozes, junte-as já picadas, incorporando-as com a espátula.

. . . .



Tapa do Mar

Bimby: 6 seg.

Ingredientes:
250 gr. delícias do mar em palitos (ou gambas, lagostins, tamboril, etc.),
100 gr. pimentos vermelhos às rodelas,
100 gr. pimentos verdes às rodelas,
3 rodelas de cebola,
2 ovos cozidos,
Umas folhas de salsa,
100 gr. azeite,
50 gr. vinagre,
Sal

Preparação:
Coloque no copo as delícias do mar ou o peixe escolhido e pique durante **3 Seg., Vel.5.** Deite numa tigela e reserve. Coloque os restantes ingredientes no copo e programe **3 Seg., Vel.5**, até que fique tudo bem picado. Tenha a precaução de cortar as verduras às rodelas para que o picado seja mais uniforme. Rectifique os temperos se for necessário. Deite o vinagrete sobre as delícias do mar ou peixe picado, mexa bem, e deixe repousar no frigorífico até ao momento de servir.

. . . .

Bôla Rápida de Carne

P/8-10 pessoas Bimby: 3 min

Ingredientes:
4 ovos,
200 gr. óleo,
300 gr. leite,
500 gr. farinha,
2 colheres de chá de fermento royal,
½ chouriço de carne,
250 gr. fiambre (cortado miúdo),
150 gr. bacon (opcional em vez do fiambre),
Sal q.b.

Preparação:
Coloque no copo todos os ingredientes, excepto a farinha e o fermento, programe **2 Min., Temp.37º, Vel.2.** Adicione a farinha e o fermento e programe **1 Min.** na **Vel.Espiga.** Quando terminar adicione as carnes (previamente picadas na **Vel.3**) e envolva com a espátula. Deite numa forma quadrada, untada e polvilhada de farinha e leve ao forno pré-aquecido a 180º, durante cerca de **25 Min.**. Retire e corte em quadrados pequenos.

. . . .

Soufflê de Bróculos e Milho

Bimby: 10 min.

Ingredientes:
500 gr. leite,
50 gr. farinha,
50 gr. margarina,
4 ovos com as claras separadas das gemas,
100 gr. queijo Gruyère,
200 gr. bróculos cozidos,
100 gr. milho cozido,
Sal, pimenta e noz moscada q.b.

Preparação:
Deite o queijo no copo e rale-o durante **20 Seg., Vel.9.** Reserve.
Prepare o molho béchamel. Deite no copo o leite, a farinha e a margarina e programe **6 Min., Temp.90º, Vel.4.** Quando parar, adicione o queijo, as gemas, um pouco de bróculos e um pouco de milho. Tempere e triture tudo durante **5 Seg., Vel.5.**
A seguir, incorpore os bróculos e o milho restantes. Misture com a espátula e reserve.
Seguidamente, com o copo bem lavado, coloque a "Borboleta" na lâmina, adicione as claras com umas gotas de limão e sal. Programe **4 Min., Vel.3**. Quando terminar, deite as claras batidas sobre o béchamel e misture com cuidado e de forma envolvente.
Por último, unte uma forma e deite a mistura. Introduza no forno pré--aquecido a 180º, durante **20 Min.** Aumente a temperatura para 200º e coza outros **20 Min**. Sirva de imediato.

Nota:
Se lhe for mais cómodo, pode bater as claras no princípio da preparação e reservar. Lembre-se de que para bater as claras, tanto o copo como as lâminas e a "Borboleta" devem estar muito bem lavados.

. . . .

Soufflê de Queijo

Bimby: 11 min.

Ingredientes:
4 ovos com as claras separadas das gemas,
200 gr. queijo Gruyère,
500 gr. leite,
50 gr. farinha,
50 gr. margarina,
Sal, pimenta e noz moscada q.b.

Preparação:
Coloque no copo o queijo e rale **20 Seg., Vel.9.** Reserve.
Em seguida, prepare o Béchamel. Deite no copo, o leite, a farinha e a margarina. Tempere e programe **6 Min., Temp. 90º, Vel. 4.** Quando a Bimby parar, junte o queijo ralado e as gemas e mexa durante **8 Seg., Vel. 5.** Deite num recipiente e reserve.
Lave muito bem o copo com água e umas gotas de detergente na **Vel. 9.** Tem de estar muito limpo e sem gordura para poder bater as claras.
A seguir coloque a "Borboleta" na lâmina, deite no copo as claras, umas gotas de limão e uma pitada de sal e programe **4 Min., Vel. 3.** (Se por alguma razão não montarem, programe **1** ou **2 Min., Temp. 37º,** que com o calor montarão).
Por último, deite as claras batidas sobre o Béchamel que tinha reservado e mexa tudo de uma forma envolvente.
Unte com margarina, uma forma grande de soufflê ou formas individuais, polvilhe com farinha e deite a mistura preparada. Introduza no forno, pré-aquecido a 180º durante cerca de **20 Min.**
Pique com um palito ou espeto e, se sair limpo, o soufflê está pronto. Sirva imediatamente.

Nota:
Se for mais cómodo, pode bater as claras no princípio do processo e reservá-las. Se utilizar formas individuais, reduza o tempo de cozedura.



Lasanha Vegetariana

P/8 pessoas Bimby: 27 min.

Ingredientes:
1 cx. de placas de lasanha pré-cozidas, (pode ser de espinafres),
3 courgettes (500 gr.),
2 cenouras (150 gr.),
300 gr. cogumelos frescos,
150 gr. cebola,
2 dentes de alho,
100 gr. tomate em pedaços,
50 gr. azeite ou óleo de soja,
1 caldo de legumes,
30 gr. vinho branco,
Sal marinho q.b.,
Manjericão ou oregãos,
Queijo mozarela ou parmesão ralado (ou qualquer queijo para fundir que pode picar na Bimby com golpes de turbo)

P/Béchamel:
700 gr. leite,
70 gr. farinha,
40 gr. manteiga,
Sal, pimenta e noz moscada q.b.

Preparação:
Corte as courgettes e as cenouras em rodelas fininhas. Reserve. Lave e lamine os cogumelos, regue-os com sumo de limão para que não oxidem enquanto aguardam cozedura. Reserve.
Coloque no copo a cebola e os alhos e pique **5 Seg., Vel.5.** adicione o azeite e o tomate e triture **10 Seg., Vel.7.** Programe **7 Min., Temp.100º, Vel.2.** Junte as cenouras, as courgettes e por último os cogumelos, adicione o caldo, o sal, o vinho e o manjericão e programe **12 Min., Temp.Varoma, Vel.Colher Inversa.**
Entretanto, tire água quente da torneira e coloque as placas de molho no pirex com um fio de azeite, para que amoleçam e seja mais fácil montar a lasanha. Escorra-as depois para o cestinho, ponha um fio de azeite no fundo do pirex e cubra com uma camada de placas.
No final dos **12 Min.** verifique se os legumes estão cozidos; a não ser assim, programe mais alguns minutos. Com a ajuda do cesto, escorra o molho para um recipiente e reserve. Monte a lasanha com uma camada de massa e outra de legumes, fazendo 3 camadas. Deixe arrefecer um pouco antes de colocar a última camada de placas para que não encaracolem com o calor enquanto faz o béchamel.
Sem lavar o copo, deite o molho reservado da cozedura dos legumes e coloque a diferença em leite até às 700 gr., adicione os restantes ingredientes do béchamel e programe **8 Min., Temp.90º, Vel.4.**
Cubra com o béchamel, polvilhe com o queijo e leve ao forno cerca de **20/25 Min.** para cozer as massas e dourar o queijo.

Nota:
Poderá substituir os legumes por seitan ou soja granulada e fazer o béchamel com leite de soja.

Cogumelos Salteados com Alho

Bimby: 18 min.

Ingredientes:
400 ou 500 gr. cogumelos,
4 ou 5 dentes de alho,
1 malagueta pequena ou um pouquinho de pimento picante (opcional),
Folhas de salsa,
70 gr. azeite,
Sal e pimenta q.b.

Preparação:
Coloque no copo, os alhos e a salsa e pique **6 Seg., Vel.5.** Pare a máquina, coloque a "Borboleta" na lâmina e adicione os restantes ingredientes, cortados a seu gosto (se forem cogumelos frescos, previamente branqueados em limão e escorridos). Programe **12 Min., Temp.100º, Vel.1.** Rectifique os temperos e certifique-se de que está no ponto. Se assim não for, cozinhe--os um pouco mais. Se ficarem demasiado líquidos, programe **5 Min.** aprox., **Temp.Varoma.**
Pode fazer este salteado com qualquer outra verdura, como por exemplo, courgettes e cebola.

Chapéus de Cogumelos

Bimby: 30 min.

Ingredientes:
200 gr. cogumelos sem talos,
Pão ralado com alho e salsa ou coentros,
100 gr. presunto ou fiambre,
Azeite,
Sal e pimenta q.b.,
1 l água

Preparação:
Pique o presunto ou fiambre em pedacinhos pequenos **Vel.4.** Retire e reserve.
Ponha o litro de água no copo da Bimby e programe **10 Min., Temp.Varoma, Vel.1** para que ferva.
Coloque a bandeja da Varoma com os cogumelos em cujos buracos vamos colocar uma colherzinha de presunto ou fiambre cortado, polvilhar com pão ralado, com o alho e a salsa. Regue com um pouco de azeite e tempere se usar fiambre (se fôr o presunto suprima o sal). Tape bem o recipiente **Varoma** e programe **20 Min., Temp. Varoma, Vel.1.**
Terminado o tempo, espere um pouco para que a temperatura baixe, abra a **Varoma** e verifique se os cogumelos estão prontos.



Creme de Ervilhas

P/8 pessoas Bimby: 31 min.

Ingredientes:
1 kg. ervilhas (podem ser congeladas),
200 gr. cebola,
1 dente alho,
30 gr. manteiga,
Sal q.b.,
1 pitada de açúcar,
20 gr. folhas de coentros,
1 colher sopa de natas p/ enfeitar (opcional)

Preparação:
Coloque todos os ingredientes no copo, excepto os coentros e a manteiga, cubra com água e programe **30 Min., Temp.100º, Vel.1.** Adicione os coentros e bata na **Vel.7** (segurando no copinho, nos primeiros segundos de bater) durante **1 Min.** ou até que esteja um creme aveludado.
Junte a manteiga e envolva na **Vel.3.** Deite em taças e enfeite com um fio de natas.

. . . .

Creme de Courgettes

P6/8 pessoas Bimby: 30 min

Ingredientes:
700 gr. courgettes descascadas,
3 alhos franceses (só parte branca),
2 dentes alho,
30 gr. manteiga,
50 gr. azeite,
2 caldos de legumes,
700 gr. leite (ou água),
200 gr. natas,
Sal, pimenta e cebolinho q.b.

Preparação:
Deite no copo os alhos franceses e os dentes de alho e pique **6 Seg., Vel.5.** Adicione o azeite e refogue **3 Min., Temp. 100º, Vel.2.**
Junte os restantes ingredientes, excepto as natas e a manteiga, e programe **20 Min., Temp.100º, Vel.1.** Adicione a manteiga e as natas e programe **5 Min., Temp.90º, Vel.1.** Quando terminar o tempo, bata a sopa na **Vel.7**, (segurando no copinho, nos primeiros segundos de bater) cerca de **1 Min.** (ou até que fique bem aveludada), rectifique os temperos e sirva polvilhada de cebolinho.

Sugestão Bimby:
Em vez de courgettes, pode utilizar abóbora, alface, beterraba ou cogumelos branqueados em limão.

. . . .

Creme de Cogumelos

P6/8 pessoas Bimby: 25 min.

Ingredientes:
400 gr. cogumelos,
50 gr. manteiga,
600 gr. água,
300 gr. leite,
100 gr. natas,
200 gr. cebolas,
50 gr. farinha,
1 caldo de aves,
Sumo de ½ limão,
Sal e pimenta q.b.

Preparação:
Lave e arranje metade dos cogumelos, separando o pé do chapéu e laminado este último.
Coloque os cogumelos laminados no cesto e deite umas pingas de sumo de limão para que não oxidem, enquanto aguardam cozedura.
Deite no copo a outra metade dos cogumelos mais os pés dos cogumelos que laminou, o sumo de limão, a manteiga e as cebolas e pique **8 Seg., Vel.5.** Seguidamente, programe **5 Min., Temp.100º, Vel.1½** para estufar a cebola. Quando terminar este tempo, acrescente a farinha e deixe cozer **3 Min., Temp.100º, Vel.3.** Adicione a água, o sal e o caldo, programe **3 Min., Temp.Varoma, Vel.3** e em seguida bata **40 Seg., Vel.7** (segurando no copinho, nos primeiros segundos de bater) para que fique um creme homogéneo.
Introduza o cesto com os cogumelos reservados e programe **6 Min., Temp. 100º, Vel.4.** Por fim adicione o leite, as natas, a pimenta (3 voltas ao moinho) rectifique o sal, e programe **5 min., Temp. 90º, Vel.2.** Retire o cesto e deite na terrina os cogumelos e o creme por cima.

. . . .

Creme de Alhos Franceses

P/6 pessoas Bimby: 26 min.

Ingredientes:
4 alhos franceses (só parte branca),
2 caldos de galinha ou legumes,
30 gr. manteiga,
1 l água,
Pimenta q.b.

Preparação:
Coloque no copo os alhos franceses partidos em pedaços pequenos e os caldos. Adicione 1 l de água e programe **20 Min., Temp.100º, Vel.1.** Quando terminar o tempo, junte a manteiga, a pimenta e programe mais **5 Min.** na mesma temperatura e velocidade.
Segure o copinho da tampa e bata **1 Min., Vel.7** ou até que obtenha um creme perfeitamente aveludado. Rectifique os temperos e sirva bem quente.

. . . .

Canja de Galinha

P/ 6 pessoas Bimby: 40 min.

Ingredientes:
1 frango (partido em quartos),
100 gr. cebola,
1 litro água,
50 gr. arroz,
Sal q.b.

Preparação:
Coloque todos os ingredientes no copo, excepto o arroz e programe **30 Min., Temp.Varoma, Vel.Colher.** Retire o frango e a cebola e reserve. Adicione o arroz e programe **10 Min., Temp.Varoma, Vel.Colher.** Desosse o frango, desfie-o e junte-o ao caldo. Programe **5 Min., Temp.100º, Vel.Colher.**



Caldo Verde

P/6 pessoas Bimby: 28 min.

Ingredientes:
500 gr. batatas cortadas em pedaços pequenos,
300 gr. cebola cortada em pedaços pequenos,
100 gr. caldo verde,
2 dentes alho,
1 l água,
50 gr. azeite,
Umas rodelas de chouriço

Preparação:
Coloque no copo as batatas, a cebola, os dentes de alho, a água e coloque o caldo verde no recipiente **Varoma** e programe **25 Min., Temp. Varoma, Vel. 1.**
Quando terminar o tempo, retire a **Varoma**, triture tudo durante **1 Min.** na **Vel. 7,** segurando no copinho nos primeiros segundos de bater. A seguir, incorpore o caldo verde em fios fininhos e as rodelas de chouriço através do bucal, adicione o azeite e programe **2 Min., Temp. 100º, Vel. 1.** Rectifique os temperos. Se ficar muito espesso para o seu gosto, incorpore mais água.

. . . .

Gaspacho

P/6 pessoas Bimby: 3 a 5 min.

Ingredientes:
1 kg. tomates muito maduros (c/pele),
1 pimento vermelho pequeno,
1 dente de alho,
1 pedaço pequeno de cebola,
1 pepino pequeno parcialmente descascado,
1 limão descascado sem casca branca, nem caroços ou vinagre,
Sal,
50 gr. azeite,
Água ou gelo a seu gosto

Preparação:
Coloque no copo todos os ingredientes, excepto o azeite, e programe de **3** a **5 Min.** dependendo da qualidade do tomate, **Vel.9.** Incorpore o azeite e mexa bem com a espátula. Adicione água ou gelo a seu gosto. Sirva com verduras picadas e pão cortado em cubos pequenos. Também pode servir com presunto picado

Sugestão Bimby:
Se desejar um gaspacho mais emulsionado, coloque o azeite desde o princípio, tendo em conta que a cor vermelha será menos intensa. Mude os tomates por 4 abacates maduros. O resto é igual. Se desejar só de tomate, anule os restantes ingredientes e utilize tomate, 3 alhos, azeite e vinagre a seu gosto.

. . . .

Sopa Alentejana

P/6 pessoas Bimby: 28 min.

Ingredientes:
100 gr. azeite,
10 dentes de alho,
20 gr. coentros,
1,5 l água,
150 gr. pão

Preparação:
Coloque no copo os alhos, os coentros e o azeite e pique **12 Seg., Vel.5.** De seguida refogue **5 Min., Temp. Varoma, Vel.1.**
Acrescente a água e programe **15 Min., Temp.Varoma, Vel.1.**
Prepare o recipiente **Varoma** enquanto faz o refogado: forre o copinho com película aderente, deite uma pinga de azeite, abra 1 ovo para dentro do copinho e feche, formando um saquinho, que coloca no recipiente **Varoma.** Repita o processo para quantos ovos quiser escalfar. Corte o pão às fatias e deite por cima a sopa e os ovos.

. . . .

Creme de Camarão e Salmão

P/6 pessoas Bimby: 26 min.

Ingredientes:
100 gr. salmão fumado (cortado em 4 pedaços),
50 gr. margarina,
50 gr. azeite,
2 cenouras grandes,
3 alhos franceses (só parte branca),
1 dente de alho,
6 cogumelos frescos,
500 gr. fumet de camarão,
1 cubo de caldo de camarão,
1 malagueta moída a seu gosto,
2 pacotes pequenos de natas

Preparação:
Faça o fumet (ver pág.48) e reserve.
Coloque no copo a margarina e o azeite. Adicione todas as verduras e programe **8 Min., Temp.100º, Vel.4.**
Em seguida junte o fumet reservado, o cubo de caldo e a malagueta e programe **12 Min., Temp.100º, Vel.2.**
Nos últimos **5 Min.**, incorpore as natas.
A seguir, junte o salmão e programe **6 Seg., Vel.4**, até que fique bem picado.
Se for necessário, rectifique os temperos e sirva.

. . . .

Sopa de Meloa

P/6 pessoas Bimby: 2 min.

Ingredientes:
1 Kg. meloa,
50 gr. miolo de pão,
100 gr. natas,
½ l de água c/ gás

Para enfeitar:
Presunto picado,
Amêndoas torradas lâminadas

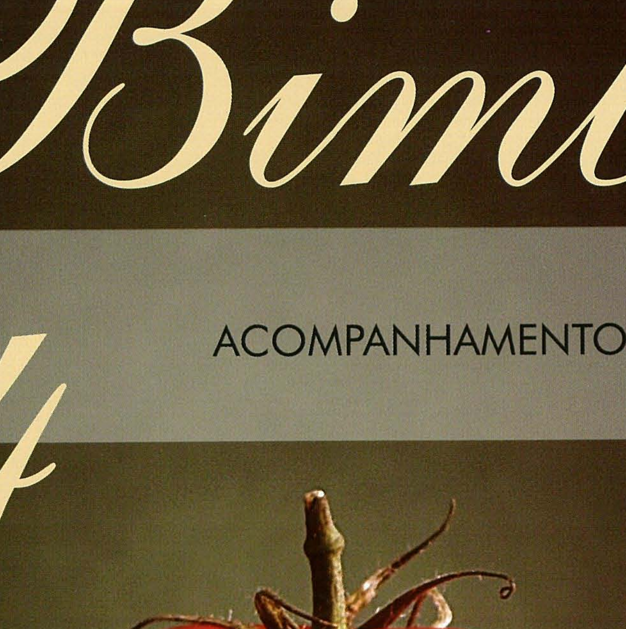
Preparação:
Abra as meloas, retire as graínhas e esvazie a polpa para o copo Bimby. Adicione os restantes ingredientes e triture **2 Min. Vel.9.**
Leve ao frigorífico e sirva bem fria.



Bimby

4

ACOMPANHAMENTOS





Esparguete

Bimby: 18 min.

Ingredientes:
500 gr. esparguete,
1,5 l água,
1 fio de óleo ou azeite,
Sal q.b.,
1 c. sopa de manteiga

Preparação:
Coloque no copo a água, o fio de óleo ou azeite e o sal. Programe **10 Min., Temp.Varoma, Vel.1.**
Com a Bimby parada, deite o esparguete pelo bucal e faça pressão até descer todo. Programe **7 Min., Temp.100º, Vel.Colher Inversa.**
Escorra, deite a manteiga e programe **1 Min., Temp.100º, Vel. Colher Inversa.**

Arroz

Bimby: 20 min.

Ingredientes:
800 gr. água,
20 gr. azeite,
até 400 gr. arroz,
sal e manteiga q.b.

Preparação:
Coloque a água, o sal e o azeite no copo, introduza o cesto com o arroz e programe **20 Min., Temp 100º, Vel.4.** Durante a cozedura, mexa uma ou duas vezes com a espátula para ajudar a soltar o arroz. Quando terminar, retire o cesto com a ajuda da espátula e deite numa travessa, junte a manteiga desejada e envolva. Esta receita foi testada com arroz agulha, se utilizar arroz carolino pode necessitar de reduzir um pouco o tempo de cozedura. Se utilizar arroz integral, aumente mais 200 gr. de água e programe **45 Min.**

Sugestão Bimby:
Se desejar fazer um arroz com refogado, para um arroz de cenoura, ervilhas, milho, alho e coentros, etc.: comece por programar a **Vel.5** para picar por ex. a cenoura, retire para o cesto onde vai colocar o arroz. Introduza uma cebola e programe **6 Seg., Vel.4** para picar. Junte 40 gr. de azeite e refogue programando **5 Min., Temp.100º, Vel.1.** Adicione as 800 gr. de água, introduza o cesto com o arroz e o ingrediente picado e programe os mesmos **20 Min., Temp.100º, Vel.3**

Nota:
Serão sempre 800 gr. de água, independentemente da quantidade de arroz que deseja fazer, sendo que a quantidade máxima possível são 400 gr.

Puré de Batata

Bimby: 30 min.

Ingredientes:
1 kg. batatas descascadas e cortadas aos pedaços,
400 gr. leite,
Sal e pimenta q.b.,
50 gr. manteiga

Preparação:
Coloque no copo todos os ingredientes, excepto a manteiga e programe **30 Min., Temp.90º, Vel.1.** Adicione a manteiga e triture **20 Seg., Vel.3.** Tem de ficar homogéneo. Rectifique os temperos e adicione líquido a seu gosto.
Se gostar do puré mais líquido, acrescente leite.

Cous-cous ao Vapor

Bimby: 17 min.

Ingredientes:
500 gr. Cous-cous,
850 gr. água,
2 colheres de sopa de óleo,
Sal q.b.

Preparação:
Coloque 500 gr. de água no copo e programe **7 Min., Temp. Varoma, Vel.1.** Entretanto, numa taça grande deite os cous-cous com 350 gr. de água fria e sal. Misture bem com as mãos para evitar que se amasse. Quando tiver absorvido toda a água e tiver inchado, junte o óleo e envolva. Deite os cous-cous na travessa **Varoma** espalhando com ajuda de um garfo. Quando a água estiver a ferver, coloque a travessa **Varoma** sobre o bucal da tampa e programe **10 Min., Temp. Varoma, Vel.1.**

Nota:
Sirva como acompanhamento de carne, peixe e verduras.

Puré de Castanhas

Bimby: 31 min.

Ingredientes:
1 kg. castanhas (podem ser congeladas),
1 l de água
Leite q.b.
1 noz de manteiga

Preparação:
Coloque no copo as castanhas e a água e programe **30 Min., Temp.100º, Vel.1.** No fim, para triturar, programe **1 Min., Vel.7.** e vá acrescentando leite quente até à consistência desejada. Junte a manteiga e envolva.

Esparregado

Bimby: 15 min.

Ingredientes:
400 gr. espinafres,
2 dentes de alho,
30 gr. azeite,
50 gr. farinha,
200 gr. leite,
1 c. sopa de vinagre

Preparação:
Coza os espinafres cobrindo-os com água programando **8 Min., Temp.100º, Vel.1**. Escorra-os e reserve. Deite os alhos no copo e pique-os na **Vel.5**. Junte o azeite e programe **4 Min., Temp.Varoma, Vel.2**.
De seguida, junte os espinafres e salteie-os no azeite com alho **3 Min. Temp.Varoma, Vel.2**.
Adicione a farinha e o leite e programe **20 Seg., Vel.7**. Programe mais **7 Min., Temp.100º, Vel.2**.
Por fim, bata alguns segundos na **Vel.4** ou **5** para homogenizar o esparregado até à consistência desejada e tempere com o vinagre.



Arroz Malandrinho de Tomate e Pimento

P/ 5 pessoas Bimby: 18 min.

Ingredientes:
400 gr. arroz agulha,
1200 gr. água,
1 pimento vermelho,
1 cebola,
2 dentes de alho,
50 gr. azeite,
200 gr. tomate (em pedaços, natural bem maduro ou polpa),
Sal q.b.

Preparação:
Asse o pimento e coloque-o num saco de plástico fechado durante **10 Min.** para que sue (o pimento arranjado desta maneira não é indigesto). Lave-o e arranje-o cortando em tiras fininhas. Reserve.
Coloque a cebola e os alhos no copo e pique **6/8 Seg., Vel. 5.** Adicione o azeite e o tomate (se for natural pique-o juntamente com a cebola e os alhos) e programe **5 Min., Temp. Varoma, Vel. 2.**
Junte o arroz e o pimento em tirinhas e programe **3 Min., Temp. Varoma, Vel. Colher Inversa** (para fritar o arroz). Junte 800 gr. de água, o sal e programe **13 min., Temp. 100º, Vel. Colher Inversa.**
Retire para uma travessa baixa, espalhe o arroz e sirva de imediato.

Nota:
Para este tipo de arroz malandro, a água será sempre cerca do triplo do arroz que quisermos utilizar. O tempo, no entanto, para mais ou menos quantidade, deverá manter-se entre **13** e **15 Min.**
Com esta receita tem uma boa base para fazer qualquer tipo de arroz malandrinho.

Arroz Mediterrânico

P/ 6 pessoas Bimby: 28 min.

Ingredientes:
4 dentes de alho + 2 dentes de alho,
1 copo medida de folhas de salsa,
2½ caldos de verduras ou sal,
50 gr. sumo de limão,
50 gr. sumo de laranja,
800 gr. água,
açafrão, 1 malagueta (opcional),
100 gr. azeite,
100 gr. pimento verde + 100 gr. de pimento vermelho,
200 gr. tomate natural triturado,
100 gr. feijão verde fresco ou congelado,
100 gr. alcachofras frescas ou congeladas partidas em quartos,
100 gr. couve flor fresca,
50 gr. ervilhas frescas ou congeladas,
100 gr. courgettes s/ descascar,
100 gr. cogumelos laminados,
(ou quaisquer outros 500 gr. de verduras a gosto, como bróculos, cenoura, etc.),
350 gr. arroz

Preparação:
Coloque no copo os 4 dentes de alhos, a salsa e os caldos e pique **5 Seg., Vel.5.** A seguir adicione os sumos a água, o açafrão e a malagueta e triture **10 Seg., Vel.7.** Retire e reserve. Deite no copo o azeite, os pimentos, o tomate e os 2 dentes de alho e triture **6 Seg., Vel.5.** A seguir programe **5 Min., Temp.100º, Vel.1.**
Junte as verduras e programe **7 Min., Temp.100º, Vel.Colher inversa.** Adicione o arroz e o líquido reservado programe **15 Min., Temp.100º, Vel.Colher** (se vir que salpica muito, coloque o cesto sobre a tampa). Coloque o arroz numa travessa baixa, para que fique bem estendido e mexa-o para que absorva o líquido.

Nota:
se vir que fica muito líquido, não se preocupe, pois com uns minutos de repouso o arroz absorve o caldo e fica no ponto. Se utilizar verduras frescas parta-as fininhas.

Espinafres à Bimby

Bimby: 28 min.

Ingredientes:
300 gr. espinafres,
70 gr. azeite,
4 dentes de alho,
250 gr. batatas cortadas às rodelas,
1 c. sopa de margarina,
1 caldo de legumes ou sal,
Pimenta,
1 fio de vinagre (opcional)

Preparação:
Coloque os alhos no copo e pique na **Vel.5**. Adicione o azeite e programe **3 Min., Temp. Varoma, Vel.1**. Coloque a "Borboleta" na lâmina, junte as batatas e programe **10 Min., Temp.100º, Vel.1**. Por último, incorpore os restantes ingredientes com a excepção do vinagre e programe **15 Min., Temp.100º, Vel.1**. Quando terminar, regue com um pouco de vinagre, se o utilizar, verifique se as batatas estão prontas.

Sugestão Bimby:
Adicione 50 gr. de passas e 30 gr. de pinhões.
Os espinafres podem ser congelados. Descongele-os e escorra-os bem antes da sua preparação.

Açorda de Tomate

Bimby: 17 min.

Ingredientes:
350 gr. pão,
500 gr. água,
1 cebola,
90 gr. azeite,
100 gr. tomate,
4 dentes de alho
Sal q.b.

Preparação:
Coloque no copo o azeite, a cebola e os alhos e programe **8 Seg., Vel.5.** Junte o tomate e refogue **10 Min., Temp.Varoma, Vel.1.** Coloque a "Borboleta" na lâmina, junte o pão partido e demolhado na água, tempere e programe **7 Min., Temp.Varoma, Vel.1.**



Bimby

5

PEIXE E MARISCO





Pataniscas de Bacalhau

p/ 6 pessoas — Bimby: 3 min.

Ingredientes:
400 gr. bacalhau desfiado,
1 cebola,
10 pés de salsa,
4 ovos,
350 gr. farinha,
300 gr. água

Preparação:
"Entale" o bacalhau, escorra e desfie-o grosso. Reserve a água.
Pique a salsa e a cebola **8 Seg.** na **Vel.5** e reserve.
Coloque no copo, os ovos, a farinha, a água e o sal (tendo em atenção o sal do bacalhau) e programe **2 Min., Vel.5**. Adicione o bacalhau, a salsa e a cebola e envolva **15 Seg.** na **Vel.3.**
Frite as pataniscas em óleo abundante.

. . . .

Rissóis de Camarão

P/ 24 Rissóis — Bimby: 9 min.

Ingredientes p/ massa - pág 24

Ingredientes:
250 gr. camarão,
500 gr. leite,
1½ caldo de camarão,
50 gr. margarina,
100 gr. farinha,
noz moscada q.b.,
pimenta q.b.,
Salsa picada

Preparação:
Faça o fumet com leite. Quando terminar, coe o liquido e volte a colocar no copo. Junte a farinha, a margarina, os caldos a noz moscada e a pimenta, e programe **8 Min., Temp.90º, Vel.4.** Quando terminar o tempo, junte os camarões e programe **1 Min., Vel. Colher** para os cozer. Por fim junte a salsa e deixe arrefecer.

. . . .

Fumet de Camarão

Bimby: 7 min

Ingredientes:
125 gr. gambas,
300 gr. água, vinho ou leite

Preparação:
Coloque no copo as cascas, as cabeças das gambas e a água e programe **5 Min., Temp.100º, Vel.5.**
Coe, deixe arrefecer, e congele. Pode utilizar as gambas para outros preparados.

Nota:
Este caldo pode ser preparado e congelado para, dessa forma, estar pronto para juntar a paellas, sopas, molhos, etc.

. . . .

Pastéis de Bacalhau

P/ 25 Pastéis — Bimby: 15 min.

Ingredientes:
300 gr. bacalhau desfiado,
200 gr. batata partidas aos bocados,
300 gr. água,
20 gr. folhas de salsa,
2 ovos,
50 gr. cebola,
Sal e pimenta q.b.,
Óleo para fritar

Preparação:
Coloque a cebola e a salsa no copo e pique **8 Seg., Vel.5.** Junte o bacalhau, muito bem escorrido e triture-o **6 Seg., Vel.4.** Retire e reserve.
Sem lavar o copo, deite a água e as batatas e programe **15 Min., Temp. Varoma, Vel.Colher**. Certifique-se que as batatas estão cozidas, escorra-as para o cesto.
Coloque as batatas no copo e programe **6 Seg., Vel.4.**, junte os ovos, o bacalhau e a cebola reservada, a pimenta e o sal (tendo em atenção o sal do bacalhau) e misture na **Vel.4** até que fique homogéneo.
Faça os pastéis com a ajuda de 2 colheres de sopa e frite-os em óleo abundante.



Sopa de Caçaõ

P/ 6 pessoas Bimby: 35 min.

Ingredientes:
6 postas de Cação,
1 cebola,
2 dentes de alho,
1 molho de coentros,
70 gr. azeite,
2 caldos peixe,
60 gr. farinha,
1 l água,
Sal q.b.,
Oregãos,
Poejo,
1 colher de sobremesa de vinagre

Preparação:
Coloque no copo a cebola cortada aos quartos, os alhos e os coentros e programe **7 Seg., Vel.5.**
Junte o azeite e programe **5 Min., Temp.100º, Vel.1.** Quando terminar o tempo acrescente a água, o sal, oregãos e os caldos de peixe.
Na **Varoma** coloque o peixe previamente polvilhado com sal e poejo. Programe **25 Min., Temp.Varoma, Vel.1.** Depois do peixe cozido, engrosse o caldo com farinha e programe **1 Min., Vel.7.** De seguida programe **5 Min., Temp. 100º, Vel.3.** Junte o peixe ao caldo e tempere com o vinagre. Sirva com fatias de pão.

. . . .

Coroa de Atum

P/ 4 pessoas Bimby: 20 min.

Ingredientes:
400 gr. arroz agulha,
3 latas de atum,
1 cebola pequena (50 gr),
50 gr. manteiga,
300 gr. Maionese,
Ovo cozido e azeitonas picadas **Vel.3½** (opcional)

Preparação:
Pique a cebola na **Vel.5** e faça a maionese seguindo a receita da pág 20. Retire uma parte da maionese para decorar e à restante junte o atum previamente escorrido e mexa na **Vel.4** (Junte o ovo cozido e as azeitonas, se for o caso). Reserve.
Sem lavar o copo, faça o arroz de manteiga, colocando no copo as 800 grs. de água, 30 gr. de manteiga e no cesto 400 gr. de arroz. Programe **20 Min., Temp.100º, Vel.4**. Mexa de vez em quando com a espátula para soltar o arroz. Retire, junte a restante manteiga e deixe arrefecer.
Numa forma de buraco coloque metade do arroz e pressione bem para enformar, cubra com a maionese de atum e faça uma segunda camada de arroz, pressionando muito bem. Desenforme para um prato, enfeite com a restante maionese, ou sirva à parte numa tacinha e decore com azeitonas. Sirva frio.

. . . .

Empada Galega

P/ 6 pessoas Bimby: 4 min.

Ingredientes:
50 gr. de água,
50 gr. azeite,
50 gr. vinho branco,
1 ovo,
150 gr. margarina ou banha,
1 noz de fermento padeiro,
1 c. chá de sal,
450 gr. farinha,
1 pitada de açúcar

P/ o recheio:
Tomate,
Cebola,
Pimentos,
Atum,
Queijo,
Presunto,
Pepinos em vinagre
(tudo picado na Bimby)

Preparação:
Coloque os líquidos no copo e programe **2 Min., Temp. 37º, Vel. 1.** Adicione o fermento padeiro e o açúcar e programe **3 Seg., Vel. 4.** Em seguida, junte os restantes ingredientes e programe **2 Min., Vel. Espiga,** até que a massa fique homogénea (se estiver demasiado pesada, junte-lhe um pouco de água ou vinho e, se estiver demasiado pegajosa, incorpore um pouco mais de farinha).
A seguir, divida a massa em duas. Estenda-a muito fina com um rolo e forre com ela uma forma rectangular. Recheie-a com o recheio escolhido e cubra com a massa restante. Fure e pincele a superfície com ovo batido e decore-a a seu gosto. Introduza-a no forno, pré-aquecido a 200º, durante **20 Min.**, aproximadamente.

Nota:
É aconselhável que o recheio esteja frio antes de rechear a empada.

. . . .

Gratinado da Leonor

P/ 8 pessoas Bimby: 20 min.

Ingredientes:
2 cebolas,
70 gr. azeite,
60 gr. farinha,
200 gr. natas,
1 caldo marisco,
400 gr. camarão,
1300 gr. leite,
1 sopa de espargos,
2 frascos de espargos,
400 gr. espinafres cozidos,
1 pitada açafrão, sal e pimenta q.b.

Preparação:
Descasque os camarões e reserve os corpos. Com as cascas faça o fumet com 500 gr. de leite seguindo a receita da pág 48. Reserve.
Passe o copo por água, deite o azeite e programe **3 Min. Temp.Varoma, Vel.2**. Junte a cebola e pique **10 Seg. Vel.5**, refogue **5 Min., Temp.Varoma, Vel.1**. Adicione o fumet reservado, o restante leite, o caldo, a farinha, a sopa de espargos e os temperos e programe **7 Min. Temp.90º, Vel.4**. Quando terminar, junte pelo bucal da tampa os espinafres bem escorridos e o camarão reservado (guarde alguns para decorar) programe **2 Min., Temp. 90º, Vel.Colher Inversa**. No pirex, coloque os espargos partidos e envolva tudo com a espátula, cubra com o pacote de natas e enfeite com os camarões. Leve a forno médio cerca de **30 Min.**



Arroz Tipo Paella

P/ 6 pessoas Bimby: 28 min.

Ingredientes:
250 gr. gambas,
250 gr. + 500 gr. água,
Sumo de ½ laranja,
Sumo de ½ limão,
500 gr. água,
6 dentes de alho,
2½ caldos de peixe,
6 pés de salsa,
açafrão,
1 malagueta,
350 gr. arroz,
100 gr. azeite,
100 gr. pimento verde,
100 gr. pimento encarnado,
250 gr. tomate,
2 dentes de alho,
150 gr. feijão verde aos bocadinhos (pode ser congelado),
150 gr. alcachofras aos quartos,
100 gr. lulas partidas às rodelas fininhas,
100 gr. peito de frango aos bocadinhos

Preparação:
Coloque as cascas e cabeças das gambas no copo com 250 gr. de água e programe **7 Min., Temp.100º, Vel.4.** Tire do copo e reserve.
Coloque no copo limpo, 4 dentes de alhos, a salsa e os caldos e triture na **Vel.5.** Junte o líquido reservado, os sumos dos citrinos, 500 gr de água, o açafrão e a malagueta e misture uns segundos na **Vel.7.** Tire do copo e reserve.
Coloque, o azeite, os pimentos, o tomate e 2 dentes de alho, pique **4** a **6 Seg., Vel.5**. De seguida programe **7 Min., Temp.100º, Vel.1.**
Junte os restantes ingredientes com excepção do arroz e programe **7 Min., Temp.100º, Vel.1.**
Junte o arroz e programe **3 Min., Temp.100º, Vel.Colher Inversa.** Junte o líquido reservado e programe **12 Min., Temp.100º, Vel.Colher Inversa.** Quando faltarem **5 Min.** para o final, aumente a temperatura para **Varoma**. Se deitar muitos salpicos, ponha o cesto na tampa.
Quando o tempo acabar, junte as gambas reservadas e deixe repousar dentro da máquina **2 ou 3 Min.** e sirva imediatamente.

Arroz de Bacalhau com Espinafres e Feijão

P/ 6 pessoas Bimby: 28 min.

Ingredientes:
1 posta de bacalhau,
400 gr. espinafres congelados,
1 lata peq. feijão encarnado,
50 gr. azeite,
1 cebola,
1 dente de alho,
2 tiras pimento,
100 gr. tomate de lata,
250 gr. arroz,
900 gr. água,
1 caldo de peixe

Preparação:
Coloque no copo a cebola, o alho, o tomate e o pimento, triture **8 Seg.,Vel.5.** Adicione o azeite e refogue **7 Min., Temp. Varoma, Vel.1.**
Junte a água, o caldo de peixe e o arroz. Coloque a **Varoma** em cima com o bacalhau e os espinafres e programe **20 Min., Temp. Varoma, Vel.Colher.** Envolva o bacalhau, os espinafres e o feijão com o arroz. Deixe repousar **5 Min.** e sirva.

Arroz de Polvo

P/ 6 pessoas Bimby: 28 min.

Ingredientes:
1 polvo médio cozido (reservar a água),
350 gr. arroz agulha ou carolino,
70 gr. azeite,
1 cebola média,
2 dentes alho,
300 gr. tomate,
Coentros,
Sal e pimenta q.b.

Preparação:
Coloque o azeite no copo e programe **3 Min.,Temp. Varoma, Vel.1½.**
Junte a cebola e os alhos e pique **6 Seg., Vel.5.**
Quando terminar adicione o tomate e programe **7 Min., Temp.100º, Vel.1½.**
Em seguida junte o polvo cozido cortado em pedaços, tempere a gosto e programe **7 Min., Temp.100º, Colher Inversa.**
No final do tempo junte o arroz e programe **3 Min., Temp.100º, Vel. Colher Inversa.**
De seguida, junte a água de cozer o polvo (reservada) acrescentando o resto de água até completar 800 gr. e programe **15 Min., Temp.100º, Vel.Colher.** Por fim salpique com coentros picados.

Sugestão Bimby:
Pode cozer o polvo também na Bimby. Coloque-o dentro do copo com 1 cebola, sem sal e com água a cobrir somente as lâminas.
Programe **30 Min., Temp.Varoma, Vel.1½.**
O polvo deverá sempre ser congelado antes de o cozer.

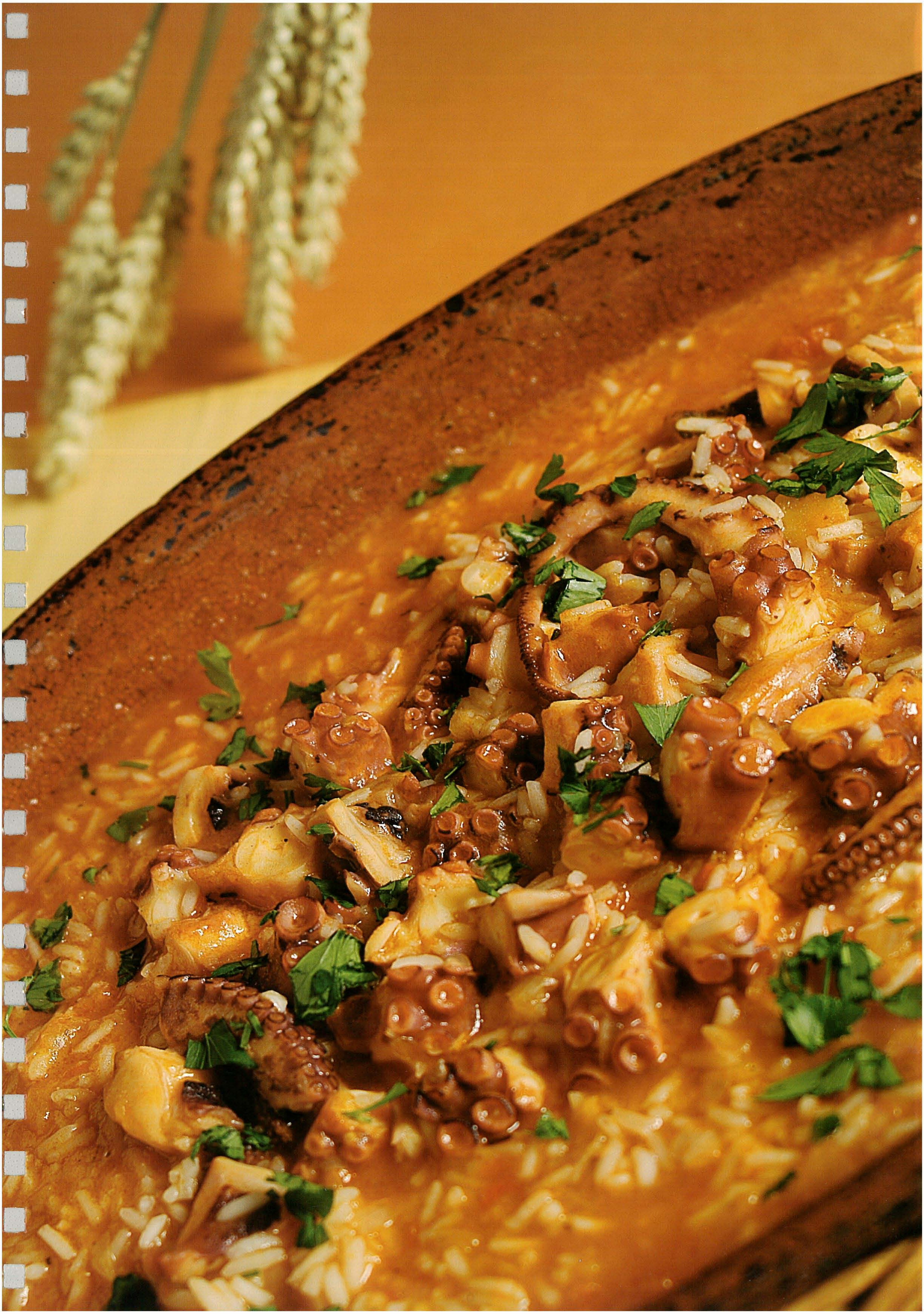
Mousse de Atum

P/6 pessoas Bimby: 9 min.

Ingredientes 1º passo:
70 gr. farinha,
600 gr. leite,
1 c.s. vinagre,
1 c.s. mostarda Colman's em pó,
Sal e pimenta q.b.

Ingredientes 2º passo:
6 folhas gelatina,
4 latas de atum,
1 pacote de natas,
Pickles q.b.

Preparação:
Coloque os ingredientes do 1º passo e programe **8 Min., Temp.90º, Vel.4**. Seguidamente, deite a gelatina (previamente demolhada em água fria e escorrida) e mexa alguns segundos na **Vel.4**. Adicione os restantes ingredientes do 2º passo e mexa **30 Seg.** na **Vel.8**.
Deite numa forma e leve ao frigorifico. Deve fazer-se de véspera.



Chao Min de Gambas

P/ 6 pessoas Bimby: 25 min.

Ingredientes:

250 gr. gambas + 400 gr. miolo de camarão,
250 gr. água + 2 l água a ferver,
150 gr. cebola,
2 dentes de alho,
70 gr. azeite,
Vinho de arroz, vinho branco ou vinagre a gosto,
250 gr. massa chinesa,
600 gr. mistura chinesa (legumes laminados congelados),
150 gr. rebentos de soja,
1 caldo de marisco,
50 gr. molho de soja,
1 talo de aipo

Preparação:

Deite a massa num pirex rectangular e deite sobre esta a água a ferver. Deixe repousar cerca de **4 Min.** (verificar instruções na embalagem).
Coloque no copo 250 gr. de água, as cascas e as cabeças das gambas e programe **5 Min., Temp.100º, Vel.4.** Coe o líquido e reserve. Reserve também as gambas. Lavar bem o copo e a tampa.
Deite no copo a cebola e o alho, pique durante **10 Seg., Vel.5** (se for necessário, baixe com a espátula, o que ficou nas paredes do copo e triture mais uns segundos).
Junte o azeite, programe **5 Min., Temp.100º, Vel.1½.** Deite algumas gotas do vinho ou do vinagre escolhido. Deixe apurar mais **2 Min., Temp.Varoma, Vel. 1.**
Quando terminar o tempo do refogado, junte a mistura chinesa e programe **6 Min., Temp.Varoma, Vel. Colher Inversa** (se necessário deixe apurar mais um pouco, depende da quantidade de legumes da embalagem).
Junte o caldo de marisco, o fumet, a massa e as gambas reservadas, envolvendo com auxilio da espátula. Programe **3 Min., Temp.100º, Colher Inversa.**

Sugestão Bimby:
Pode substituir as gambas por outros ingredientes como cogumelos e outros legumes a gosto e temperar com um pouco de caril.

Mexilhões com Molho Picante

P/4 pessoas Bimby: 25 min.

Ingredientes:

1 kg. mexilhões,
50 gr. azeite,
100 gr. cebola,
100 gr. pimento vermelho,
100 gr. pimento verde,
2 dentes de alho,
½ kg. tomate,
1 caldo de peixe ou sal,
1 malagueta pequena ou pimenta

Preparação:

Lave bem os mexilhões e ponha-os no recipiente **Varoma**. Feche bem e reserve.
Coloque o azeite, a cebola, os alhos e os pimentos e programe **7 Min., Temp.100º, Vel.2.** (se desejar que fique tudo triturado, programe uns segundos a **Vel.5**).
Abra e baixe com a espátula o que ficou nas paredes do copo. Junte o tomate o caldo de peixe ou sal e a malagueta ou pimenta. Programe **30 Min., Temp.Varoma, Vel.1.** Coloque sobre ela o recipiente **Varoma.** Quando o tempo terminar, espere um pouco para que a temperatura baixe antes de destapar.
Verifique se os mexilhões estão abertos. Se não estiverem, programe uns minutos mais à mesma temperatura e velocidade.
Retire uma das conchas de cada mexilhão e coloque-os na travessa de servir.
Cubra-os com o molho de tomate.



Bacalhau à Bràs

P/ 4 pessoas Bimby: 22 min.

Ingredientes:
100 gr. azeite,
400 gr. cebola,
2 dentes de alho,
300 gr. bacalhau desfiado,
200 gr. batata palha,
100 gr. azeitonas,
6 ovos,
Salsa picada,
Pimenta, sal q.b.

Preparação:
Coloque no copo a cebola e os alhos e pique **6 Seg., Vel.5**. Retire e reserve. Deite o azeite e programe **3 Min., Temp. Varoma, Vel. 1**. Incorpore a cebola e programe **12 Min., Temp. Varoma, Vel. Colher Inversa**.
Quando terminar, adicione o bacalhau e programe **3 Min., Temp. Varoma, Vel. Colher Inversa**. Junte a batata palha e programe **3 Min., Temp. Varoma, Vel. Colher Inversa**.
Coloque tudo numa frigideira e leve a aquecer ao lume. Sem lavar o copo da Bimby, deite os ovos e bata durante **10 Seg., Vel.2**. Incorpore-os na frigideira e misture tudo muito bem, com a ajuda de uma colher de pau. Deite a pimenta, rectifique os temperos e adicione sal se for necessário. Enfeite as azeitonas e a salsa picada.

Arroz de Marisco

P/4 pessoas Bimby: 36 min.

Ingredientes:
400 gr. mistura de marisco,
50 gr. azeite,
1 cebola,
1 dente de alho,
½ pimento,
100 gr. tomate,
2 caldos de marisco,
250 gr. arroz,
Coentros q.b.
600 gr. água

P/Fumet:
250 gr. camarão,
500 gr. água

Preparação:
Faça um fumet com as cascas e as cabeças do camarão e a água, programe **7 Min., Temp.100º, Vel.4.** Coe e reserve. Lave bem o copo e a tampa.
Coloque no copo o azeite, a cebola, o alho, o tomate e o pimento, pique **8 Seg., Vel.5.** De seguida programe **7 Min., Temp.Varoma, Vel.1.**
Junte o fumet, a água, os caldos, o arroz, o marisco e o camarão reservado, e programe **15 Min., Temp.100º, Colher Inversa.** Polvilhe com coentros picados.

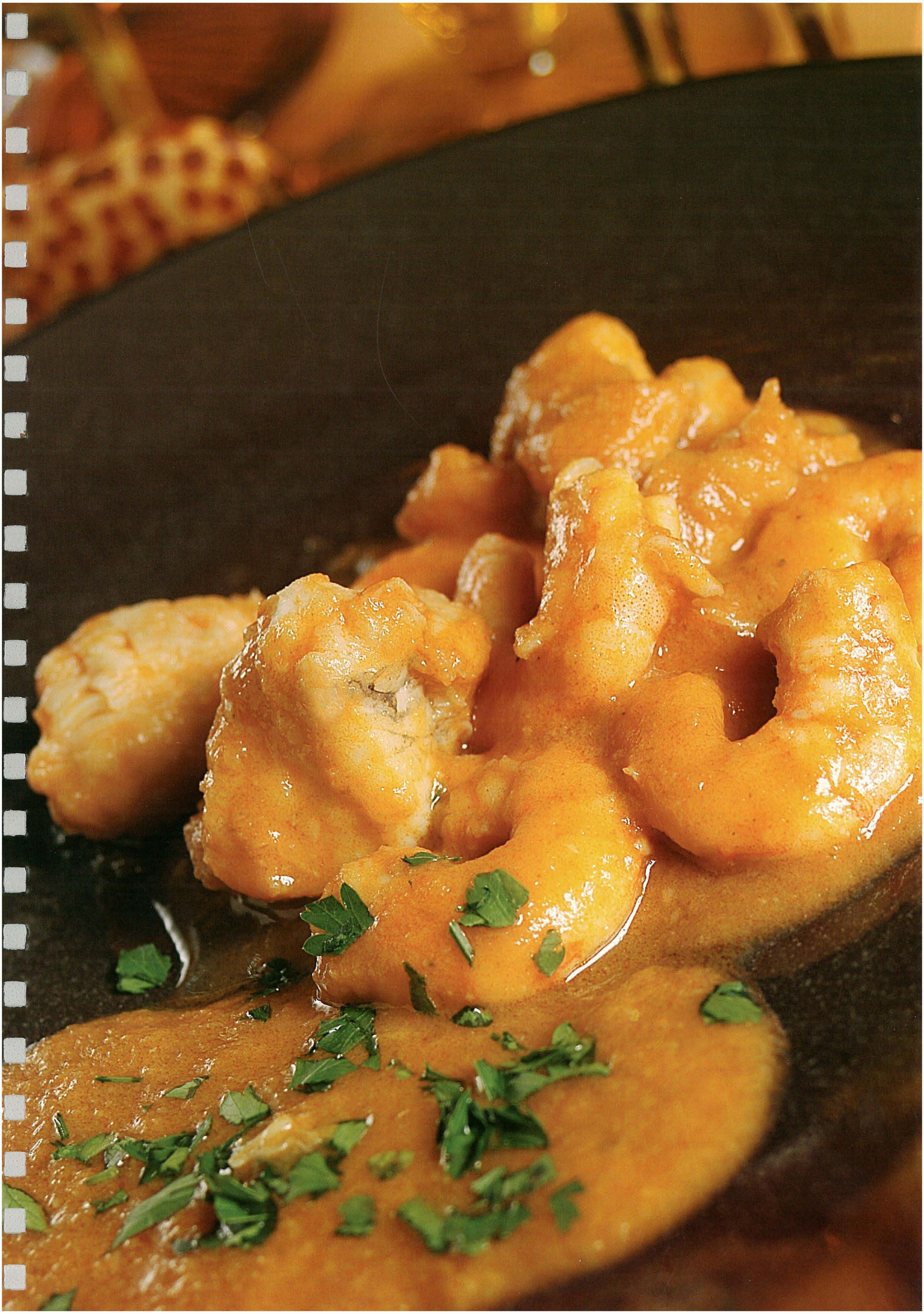
Tamboril à Americana

P/ 6 pessoas Bimby: 36 min.

Ingredientes:
50 gr. azeite,
150 gr. gambas,
50 gr. brandy,
250 gr. água,
1 Kg. lombos de Tamboril cortado aos pedaços,
1 c. chá de estragão,
Pimenta de Caiena,
2 cubos de caldo de peixe,
4 pés de salsa

P/o refogado:
50 gr. azeite,
250 gr. cebola,
2 dentes alho,
250 gr. tomate

Preparação:
Coloque o azeite no copo e programe **3 Min., Temp.Varoma, Vel.1.**
Adicione as cabeças e as cascas das gambas e dos camarões, pressione o botão **Turbo 5** vezes e programe **3 Min., Temp.Varoma, Vel.5.** Quando terminar o tempo, adicione o brandy e deixe a repousar durante uns segundos.
Em seguida incorpore a água e programe **5 Min., Temp.100º, Vel.2.** Coe e reserve o líquido. Lave bem o copo e a tampa.
Seguidamente, deite no copo o azeite, a cebola e os alhos e pique durante **10 Seg., Vel.5.** Baixe todos os resíduos que tenham ficado nas paredes do copo, com a ajuda da espátula, e programe **5 Min., Temp.100º, Vel.2.** Passado este tempo, adicione o tomate e programe **5 Min., Temp.100º, Vel.2.** Quando terminar o tempo, triture na **Vel.7** durante **15 Seg.**.
Adicione o caldo reservado, os cubos de caldo, o estragão e a pimenta de Caiena e programe **15 Min., Temp.100º, Vel.Colher Inversa.** Quando ferver (aprox. a metade do tempo), passe o tamboril por farinha e coloque-o no copo através do bucal. Quando faltarem **2 Min.** incorpore as gambas e a salsa picada através do bucal. Deixe repousar. Sirva com arroz branco.



Pescada Surpresa em Papillote

P/ 4 pessoas Bimby: 40 min.

Ingredientes:
8 filetes de pescada fininhos e s/espinhas (podem ser congelados),
800 gr. água,
4 fatias presunto,
4 fatias queijo,
Sal, pimenta, folhas de estragão,
Um pouco de azeite,
Papel Alumínio

Preparação:
Corte 4 folhas quadradas de papel de alumínio ou papel vegetal, pincele-o com azeite e coloque 1 filete de pescada em cima dele, 1 fatia de presunto, outra de queijo e outro filete de peixe. Tempere com sal e pimenta, ponha umas folhas de estragão e feche bem o embrulho.
Vá colocando os embrulhos no recipiente **Varoma.** Tape bem e reserve.
Ponha no copo a água, tape e sobre a tampa coloque o recipiente **Varoma.**
Programe **30 Min., Temp.Varoma, Vel.1.**
Quando terminar o tempo, espere um pouco para que a temperatura baixe antes de destapá-lo.
Sirva o peixe quente no seu embrulho. Se verificar que está a arrefecer, volte a aquecer no recipiente **Varoma,** sem abrir, durante **10 Min., Temp. Varoma, Vel.1.**

Sugestão Bimby:
Acompanhe com uma salada de rodelas de tomate com azeite, orégãos e sal grosso, se desejar.

Sardinhas Frescas em Papillote

P/ 6 pessoas Bimby: 30 min.

Ingredientes:
800 gr. Sardinhas frescas e limpas,
150 gr. pimentos verde, vermelho e amarelo,
20 gr. azeite,
1 dente alho,
1 c. chá sal,
1 c. sopa de salsa cortada,
Papel Alumínio

Preparação:
No copo deite 500gr. de água e programe **10 Min., Temp. Varoma, Vel.1.**
Entretanto, coloque cada sardinha num quadrado de alumínio e feche.
Coloque na **Varoma.**
Corte os pimentos em tiras coloque no cesto da **Varoma.**
Quando acabar o tempo, coloque a **Varoma** em cima do copo e programe **20 Min., Temp. Varoma, Vel. 1.**
Quando terminar o tempo, espere um pouco para que a temperatura baixe antes de tirar a **Varoma** e reserve.
Conserve 50 gr de água no copo e deite o resto fora. Coloque as tiras de pimento, o alho, o sal, a salsa picada, o azeite e triture **20 Seg., Vel. 10.**
Sirva a sardinha no seu embrulho com o molho de pimentos. Se verificar que está a arrefecer, volte a aquecer as sardinhas no recipiente **Varoma,** sem as abrir, durante **10 Min., Temp. Varoma, Vel.1.**

Sugestão Bimby:
Cozinhadas desta forma, em papillote e a vapor, as sardinhas não deitam aquele cheiro característico.



Caldeirada de Marisco

P/ 6 pessoas Bimby: 36 min.

Ingredientes:
300 gr. ameijoas,
100 gr. pimento encarnado,
100 gr. pimento verde,
150 gr. cebola,
2 dentes de alho,
200 gr. polpa de tomate,
70 gr. azeite,
300 gr. gambas,
500 gr. água,
1 kg. batatas descascadas (em pedaços),
2½ caldo de peixe,
1 folha de louro,
½ c. chá de noz moscada,
Sal e pimenta q.b.

Preparação:
Deite num recipiente as ameijoas com água e reserve.
Deite no copo as cascas e as cabeças das gambas com a água, e programe **7 Min.,Temp.100º, Vel.4.** Coe o líquido e reserve. Lave bem o copo e a tampa. Pique todos os legumes, com excepção do tomate, durante **6 Seg., Vel.5.** Junte de seguida o tomate e triture **20 Seg.,Vel.7.** Junte o azeite e refogue **7 Min.,Temp.100º, Vel.1.** Coloque a "Borboleta" na lâmina. Adicione as batatas, o caldo de peixe, o louro, a noz moscada, sal e pimenta ao caldo (fumet) reservado.
Programe **12 Min., Temp.Varoma, Vel. Colher Inversa** (coloque o cesto ao contrário em cima da tampa, para evitar salpicos).
Entretanto lave as ameijoas e coloque-as no recipiente **Varoma.** Quando terminar o tempo, coloque o recipiente **Varoma** com as ameijoas e programe **7 Min.,Temp. Varoma, Vel.Colher Inversa.** Verifique se as batatas ficaram bem cozidas. Se não estiverem, programe mais **2 Min.**. Deite as gambas no copo e deixe repousar.
Rectifique os temperos, deite as ameijoas numa terrina e deite por cima o restante. Enfeite com coentros picada.

Caldeirada de Peixe

P/ 6 pessoas Bimby: 29 min.

Ingredientes:
1 kg. de batatas p/ fritar
(é fundamental não fazer esta receita c/ batata de cozer),
2 cebolas,
2 dentes de alho,
½ pimento vermelho,
½ pimento verde,
1 folha de louro,
2 tomates frescos,
1 lata de tomate em pedaços (400 gr.),
200 gr. vinho branco,
50 gr. água,
2 caldos de peixe (ou sal),
50 gr. azeite,
Piri-piri,
6 postas de peixe a gosto, devendo ser um peixe duro tipo maruca, cherne, tamboril, etc.

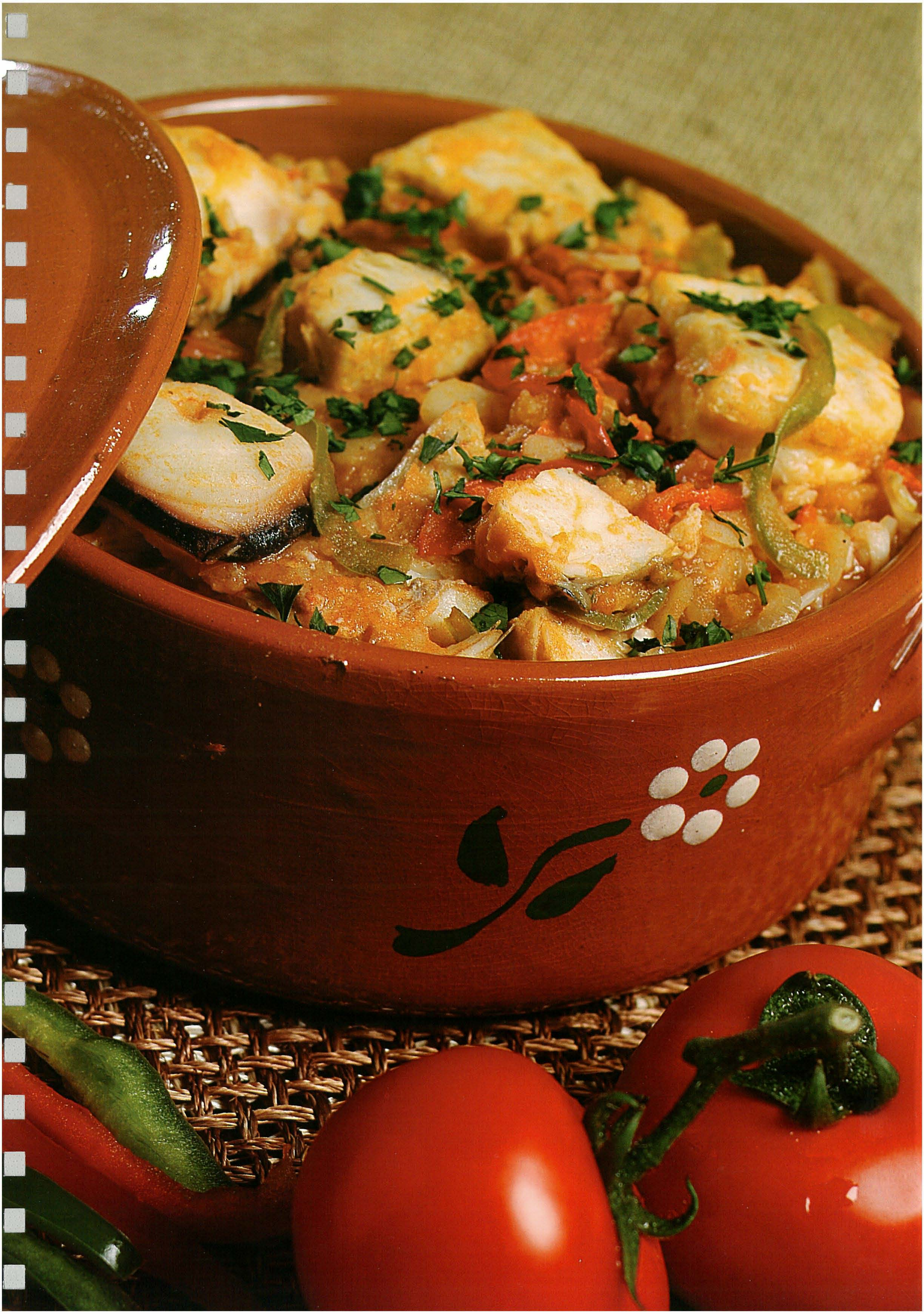
Preparação:
Corte as batatas, o tomate fresco, 1 das cebolas e o pimento em rodelas finas. Reserve.
Coloque a outra cebola e os dentes de alho no copo e pique **6 Seg., Vel.5.** De seguida, adicione o azeite e programe mais **3 Min., Temp.Varoma, Vel.1.** Junte a cebola em rodelas reservada e programe mais **3 Min., Temp.Varoma, Vel.Colher Inversa.**
Adicione o tomate em pedaços e programe outros **3 Min., Temp. Varoma, Colher Inversa.**
Coloque a "Borboleta" na lâmina, junte as batatas, os caldos, o piri-piri, o vinho branco, a água e o louro e programe **20 Min., Temp.Varoma, Vel.Colher Inversa.**
Entretanto, prepare a travessa **Varoma,** as postas de peixe por cima; cubra com as rodelas de tomate fresco e os pimentos, salpique com sal, tape e coloque a travessa em cima do copo Bimby.
No final do tempo, verifique se o peixe e as batatas estão cozidos. A não ser assim programe mais alguns minutos à mesma temperatura e velocidade.

Açorda de Camarão

P/ 4 pessoas Bimby: 29 min.

Ingredientes:
500 gr. pão,
200 gr. água,
½ kg. camarão,
100 gr. azeite,
8 dentes de alho,
Sal e pimenta q.b.,
1 molho de coentros,
Picante a gosto

Preparação:
Faça o fumet (pág.48) com 500 gr. de água e reserve.
Coloque no copo o azeite, os alhos e os coentros, pique **20 Seg., Vel.5** e programe **5 Min., Temp.100º, Vel.1.**
À parte ponha o pão de molho no fumet. Quando terminar o tempo coloque a "Borboleta" na lâmina, deite o pão e a água, tempere a gosto com sal e picante e programe **10 Min., Temp.100º, Vel.Colher Inversa.** Quando faltarem 5 minutos, junte os camarões cortados ao meio, deixe acabar o tempo. Deite numa travessa e junte 2 ovos. Misture bem.



Linguado com Estragão

P/ 4 pessoas Bimby: 18 min.

Ingredientes:
800 gr. filetes de linguado,
200 gr. gambas,
150 gr. vinho branco,
150 gr. cogumelos branqueados em limão,
50 gr. azeite,
1 cebola grande,
65 gr. margarina,
2 c. chá de estragão,
200 gr natas,
1 caldo de peixe,
Sal e Pimenta q.b.,
100 gr. água

Preparação:
Coloque no copo o vinho branco com as cabeças e as cascas das gambas. Programe **5 Min., Temp. 100º, Vel.4.** Coe para o cesto e reserve. Lave bem o copo e a tampa.
Coloque no copo o azeite, a margarina, a cebola e os cogumelos. Pique durante **4 Seg. na Vel.5**. A seguir programe **7 Min., Temp. 100º, Vel.4.** Quando tiver terminado, faça descer tudo o que estiver nas paredes do copo, junte o cubo do caldo reservado, as natas e algumas gambas, o fumet, a água e o estragão.
Triture durante **10 Seg., Vel.8.** Tempere os filetes de linguado com sal e pimenta, enrole-os e coloque-os no cesto. Introduza-o no copo e programe **5 Min., Temp.100º, Vel.4.** Nos últimos minutos, incorpore as gambas.
Se for necessário, junte mais água e rectifique os temperos.
Coloque os rolinhos do linguado e as gambas numa travessa e deite o molho por cima.

. . . .

Moqueca de Camarão

P/4 pessoas Bimby: 16 min.

Ingredientes:
500 gr. camarão médio (frescos ou congelados),
2 lombos de peixe (pescada, cherne, etc.),
½ c. café de estragão,
1 cebola,
2 dentes de alho,
½ pimento verde pequeno,
1 caldo de marisco,
200 gr. tomate pelado ou polpa,
50 gr. azeite,
200 gr. leite de coco,
1 pimenta Cayena,
Sal q.b.

"Cheiro verde":
1 c. sopa de folhas de coentros picados,
1 c. sopa de folhas de salsa picada,
1 c. sopa de cebolinho,

Preparação:
Coloque a cebola e o alho no copo e pique **6 Seg., Vel.5.** Adicione o azeite, o tomate, o pimento e o "cheiro verde" e pique **15 Seg., Vel.7**, ou até obter uma papa homogénea.
Programe **5 Min., Temp.Varoma, Vel.1½.** Junte o leite de côco e programe **3 Min., Temp.Varoma, Vel.1** (para aquecer o leite antes de juntar os camarões). Quando terminar o tempo, junte os camarões, o peixe, o caldo, a pimenta Cayena e o estragão e programe **5 Min., Temp.100º, Vel.Colher Inversa.**

. . . .

Torta de Camarão

P/8 pessoas Bimby: 21 min.

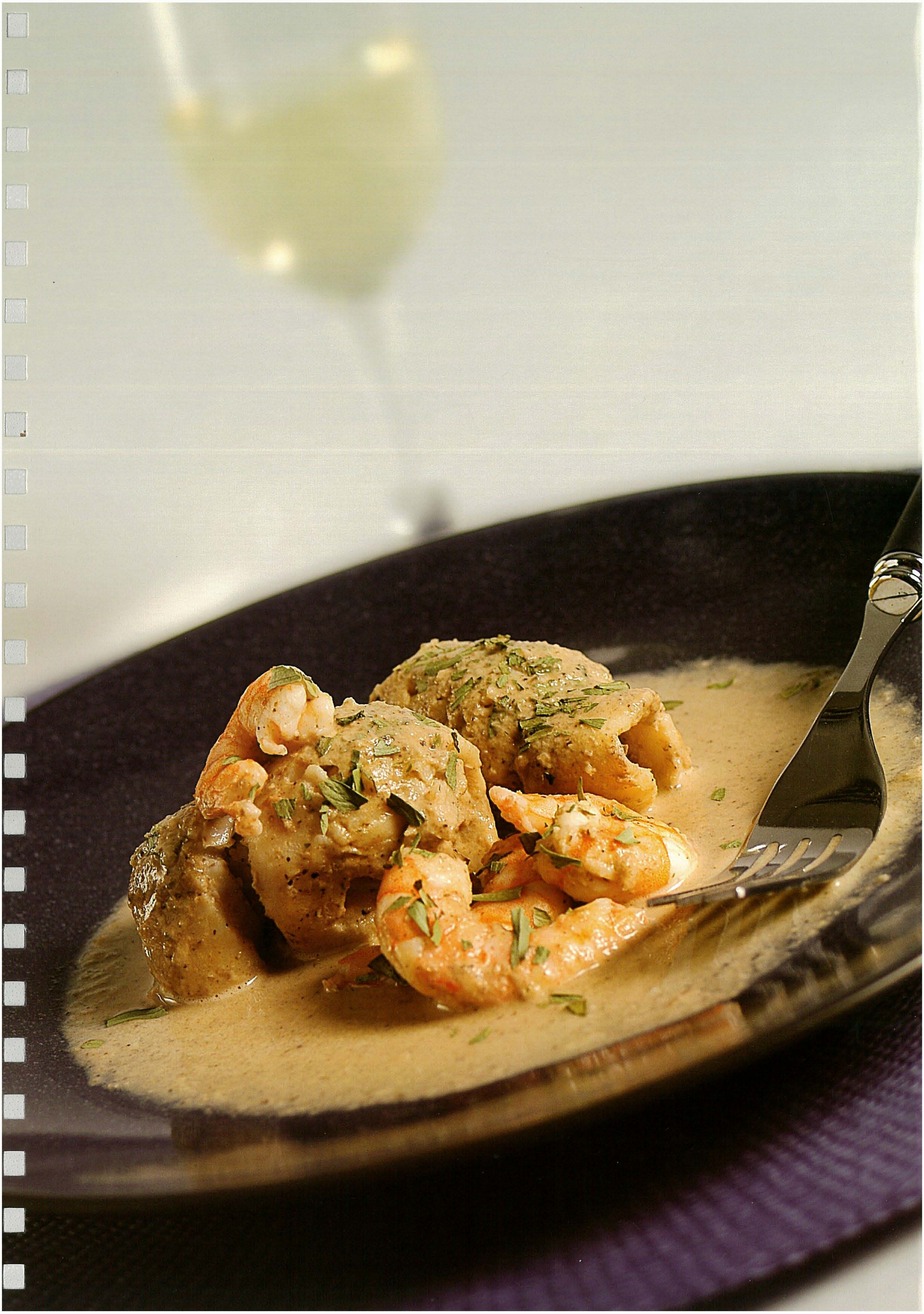
Ingredientes p/ a torta:
8 ovos,
200 gr. farinha,
1 c. café de sal,
1 c. chá de fermento Royal

Ingredientes p/ o recheio:
250 gr. camarão,
500 gr. leite,
80 gr. farinha,
40 gr. manteiga,
1 caldo de marisco,
Pimenta e noz moscada q.b.

Preparação:
Coloque a "Borboleta" na lâmina, deite as claras e programe **8 Min., Vel.3** (o copo e a "Borboleta" devem estar muito bem lavados).
Bata as gemas numa taça com um garfo e deite em fio sobre as claras montadas, programando **Vel.2**. De seguida, retire a "Borboleta", deite a farinha com o fermento e envolva delicadamente com a espátula.Deite a massa num tabuleiro untado e polvilhado de farinha e leve ao forno pré-aquecido a 180º, cerca de **10 Min.** ou consoante o tempo do seu forno.
Descasque os camarões em cru e reserve-os.
Coloque no copo as cascas e as cabeças dos camarões, junte o leite e programe **5 Min., Temp. 90º, Vel.4.** Coloque o cesto dentro de uma taça e despeje o conteúdo do copo para dentro do cesto para coar o liquido (fumet). Reserve.
Lave o copo e a tampa, deite o fumet no copo, bem como a farinha, a manteiga, o caldo de marisco e os temperos. Programe **5 Min., Temp.90º., Vel.4**. Quando terminar o tempo, adicione os camarões e programe mais **3 Min., Temp.90º, Vel.2**. Retire para uma taça e deixe arrefecer. Retire a torta e enrole ainda quente, deixando arrefecer assim enrolada. Depois de arrefecida, recheie com o béchamel de camarões reservado e volte a enrolar. Faça uma maionese seguindo a receita base do livro e cubra a torta. Enfeite com ovo e alface picada.

Sugestão Bimby:
Opcionalmente, pode rechear a torta com um béchamel de pescada, carne, bacalhau ou atum.
Pode cobri-la também com molho de tomate.

. . . .



Lulas com Molho de Mostarda

P/ 5 pessoas Bimby: 55 min.

Ingredientes:
1 kg. Lulas limpas partidas em bocados pequenos,
250 gr. tomate em pedaços,
150 gr. cebola,
50 gr. vinho branco,
2 dentes alho,
70 gr. azeite,
1 folha de louro,
2 gemas de ovo,
20 gr. mostarda,
Uns pingos de sumo de limão,
Sal e pimenta q.b.,
15 pés de salsa

Preparação:
Passe as lulas por farinha, envolvendo bem e reserve.
Deite o azeite no copo e programe **3 Min., Temp.Varoma, Vel.1.**
Deite a cebola e os alhos e pique **6 Seg., Vel.5.** Refogue **3 Min.,Temp. Varoma, Vel.1.** Junte o tomate e programe **20 Seg., Vel.7.** Limpe as paredes do copo com a espátula e programe **7 Min., Temp.100°, Vel.2.** Junte as lulas, o vinho, a folha de louro, o sal e a pimenta e programe **35 Min., Temp.100°, Vel. Colher Inversa.** No final do tempo verifique se as lulas estão tenras. Caso não estejam, programe mais algum tempo, à mesma temperatura e velocidade (o tempo de cozedura, depende da qualidade das lulas). Entretanto numa tigela bata as duas gemas com a mostarda e uns pingos de limão. Ligue a máquina na **Vel. Inversa 2**, deite a mistura em fio e programe **3 Min., Temp.100°, Vel. Colher Inversa.**
Deite na travessa de servir e polvilhe com a salsa picada.

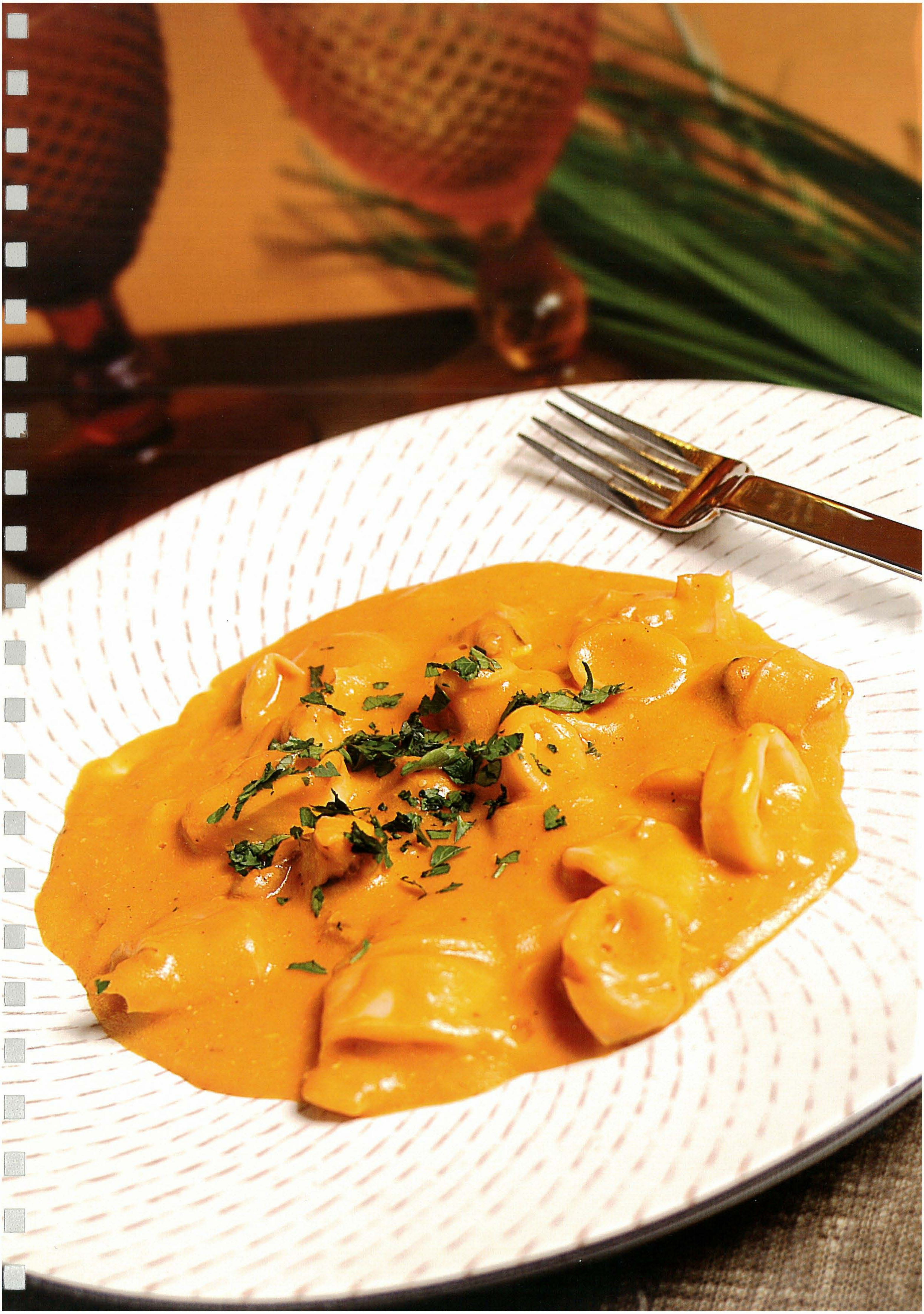
Gratinado de Lulas

P/ 5 pessoas Bimby: 53 min.

Ingredientes:
1 kg lulas,
150 gr. cebolas,
50 gr. azeite,
150 gr. vinho branco,
100 gr. tomate,
150 gr. bacon,
200 gr. cogumelos,
Sal e pimenta q.b.,
Queijo parmesão ralado

P/Béchamel:
50 gr. farinha,
30 gr. margarina,
250 gr. leite,
200 gr. natas,
2 gemas,
Sal e pimenta q.b.,
1 c. café de caril

Preparação:
Deite o azeite no copo e programe **3 Min., Temp.100°, Vel.1.**
Pique a cebola e o tomate **6 Seg., Vel.5.** e refogue programando **7 Min., Temp.100°, Vel.2.**
Deite no copo as lulas, o bacon e o vinho branco, tempere com o sal e pimenta e programe **30 Min., Temp.100°, Vel. Colher Inversa.** Junte os cogumelos já laminados e branqueados em sumo de limão e programe **5 Min.** à mesma temperatura e velocidade. Deite num recipiente de ir ao forno. Prepare então o béchamel, deitando no copo todos os ingredientes excepto as gemas e as natas, tempere com sal e pimenta e programe **5 Min., Temp. 90°, Vel. 4.** Quando o tempo terminar, junte em fio as gemas misturadas com as natas e programe **3 Min., Temp.90°, Vel.4.**
Envolva as lulas no béchamel, polvilhe com o queijo ralado e leve ao forno a gratinar.



Dourada ao Sal

Bimby:50 min.

Ingredientes:
1 Dourada inteira de 800 gr a 1kg, sem retirar a espinha (se não couber bem corte-lhe o rabo e um pouco da parte da boca),
1½ kg. aprox. sal grosso,
1 l de água

Preparação:
Ponha no recipiente **Varoma** uma camada de sal grosso. Lave a Dourada, seque-a muito bem com papel de cozinha e coloque-a em cima do sal. Cubra-a com a mesma quantidade de sal grosso apertando bem para que fique tapada.
Tape o recipiente e reserve.
Coloque a água no copo e programe **10 Min.**, **Temp.Varoma**, **Vel.1**.
Quando o tempo terminar, retire rapidamente a tampinha do copo e ponha em cima o recipiente **Varoma** reservado. Programe **40 Min.**, **Temp. Varoma**, **Vel.2**.
Quando o tempo terminar, espere uns minutos para que a temperatura baixe antes de o abrir. Retire-o. Parta o sal e retire os filetes da Dourada.

Sugestão Bimby:
Pode colocar batatas com casca no cesto e cozê-las ao mesmo tempo que a Dourada. Neste caso, só deverá colocá-las nos ultimos 15 minutos.

Bacalhau com Espargos

P/ 6 pessoas Bimby: 30 min.

Ingredientes:
500 gr. bacalhau desfiado,
2 frascos de espargos,
1 cebola,
2 dentes de alho,
150 gr. presunto,
1 pão ralado (na Bimby),
100 gr. queijo ralado
50 gr. azeite

P/ Béchamel:
1 l de leite,
50 gr. manteiga,
100 gr. farinha,
Pimenta, sal e noz moscada q.b.,
100 gr. natas

Preparação:
Rale queijo e pão e reserve.
Coloque o azeite no copo e programe **7 Min.**, **Temp.Varoma**, **Vel.1**.
Junte 3 fatias de presunto, a cebola e os alhos e programe **10 Seg.**, **Vel.5**. De seguida adicione o bacalhau e programe **7 Min.**, **Temp.100º**, **Vel.1**. Reserve. Sem lavar o copo prepare o béchamel. Junte todos os ingredientes e programe **12 Min.**, **Temp. 90º**, **Vel.4**. Adicione alguns espargos e programe **20 Seg.**, **Vel.4.** Numa travessa monte 1 camada de espargos, por cima 1 camada de presunto, o bacalhau e o béchamel. Polvilhe com pão ralado e queijo e leve ao forno a gratinar.

Bacalhau com Coentros

P/ 6 pessoas Bimby: 30 min.

Ingredientes:
1 kg. batatas cortadas aos quadradinhos,
500 gr. bacalhau desfiado,
1 cebola,
3 dentes de alho,
50 gr. azeite,
200 gr. água,
½ molho coentros,
sal, pimenta q.b.,
1 pão ralado na Bimby

P/ o Bechamel:
500 gr. leite,
60 gr. farinha,
50 gr. manteiga,
sal, pimenta q.b.

Preparação:
Deite os coentros no copo e pique na **Vel.5.** Retire e reserve.
Deite o azeite no copo e programe **3 Min.**, **Temp. Varoma**, **Vel.2**.
Junte os alhos e a cebola, e pique **6 Seg.**, **Vel.5**. Seguidamente refogue **5 Min.**, **Temp. Varoma**, **Vel.1**. Adicione a água e as batatas previamente cortadas em quadrados e programe **12 Min.**, **Temp.Varoma**, **Vel.Colher Inversa**.
Quando terminar, (verifique se o tipo de batata que utilizou absorveu a água, caso contrário escorra-a) junte o bacalhau desfiado, os coentros picados e a pimenta e programe **3 Min.**, **Temp.100º**, **Vel.Colher Inversa**. Rectifique o sal, pois este dependerá do sal do bacalhau. Deite para um pirex. Reserve. Coloque os ingredientes do béchamel e programe **7 Min.**, **Temp. 85º**, **Vel.4**. Deite no pirex por cima do bacalhau, polvilhe com o pão ralado e leve ao forno a dourar.

Sugestão Bimby:
Faça o próprio pão-ralado na Bimby e aromatize-o com 1 dente de alho e um pouco de coentros. Deite no copo qualquer pedaço de pão que tenha em casa, juntamente com o alho e os coentros e pulverize na **Vel.9**, cerca de **1 Min.**. Deverá começar a sua receita por esta operação para ter o copo bem seco. Retire e reserve.

Brandada de Bacalhau

Bimby: 6 min.

Ingredientes:
200 gr. azeite,
30 gr. alhos,
500 gr. bacalhau desfiado e sem pele nem espinhas,
50 gr. aprox. de leite ou natas,
Pimenta preta moída na altura,
Sal (depende do sal do bacalhau)

Preparação:
Coloque o azeite, os alhos e a pimenta no copo e programe **6 Min.**, **Temp. Varoma**, **Vel.4**. Pare a máquina e com a espátula, baixe o que ficou nas paredes do copo.
Junte o bacalhau e misture na **Vel.4**. Passe pouco a pouco à **Vel. 6 - 7**. Vá juntando o leite aos poucos, até que termine e a mistura fique homogénea. Leve ao forno a gratinar até que esteja dourada.

Nota:
Se desejar, pode fazer metade das quantidades. Os procedimentos e o tempo são iguais.



Bacalhau Espiritual

P/ 6 pessoas Bimby: 35 min.

Ingredientes:
400 gr. bacalhau,
300 gr. cenouras,
50 gr. azeite,
100 gr. pão,
200 gr. cebolas,
2 alhos,
sal e pimenta q.b.,
1 pão p/ ralar

P/ Bechamel:
300 gr. leite,
200 gr. natas,
60 gr. farinha,
60 gr. manteiga,
sal, pimenta, noz moscada q.b.

Preparação:
Retire as peles e espinhas ao bacalhau em cru. Reserve. Demolhe o pão em leite. Reserve. Coloque o azeite no copo e programe **3 Min.**, **Temp.Varoma**, **Vel.2**. Quando terminar este tempo, adicione a cebola, as cenouras e os alhos e pique **20 Seg.** na **Vel.5**. Verifique se ficou tudo bem triturado, caso contrário, programe mais alguns segundos na mesma velocidade. Seguidamente, programe **15 Min. Temp. 100º**, **Vel.1**. Adicione o bacalhau, previamente desfiado ou desfie-o na **Vel.4**. Junte o pão bem escorrido e programe **8 Min.**, **Temp.100º**, **Vel.2**. Tempere com sal e pimenta, tendo em atenção o sal do bacalhau. Deite num pirex e, sem lavar o copo, prepare o molho béchamel. Deite todos os ingredientes no copo, excepto as natas, e programe **3 Min.**, **Temp. 90º**, **Vel.3**. Incorpore as natas pelo bucal da tampa, e programe **5 Min. à mesma Temp. e Vel**.
Deite o molho béchamel no pirex e envolva no bacalhau, guardando um pouco para cobrir o pirex. Polvilhe com pão ralado, e leve ao forno a gratinar.

Sugestão Bimby:
Para os dias de festa, pode cozer 300 gr. de camarão e colocar antes do béchamel e do pão ralado e só depois levar a gratinar.

Bacalhau com Natas

P/ 6 pessoas Bimby: 30 min.

Hipótese 1 c/batata palha

Ingredientes:
2 pacotes peq. batata frita palha (± 400 gr.),
400 gr. bacalhau desfiado,
1 cebola (± 200 gr.),
2 dentes de alho,
50 gr. azeite

P/ Béchamel:
1l leite,
200 gr. natas,
100 gr. farinha,
60 gr. manteiga,
Sal, pimenta e noz moscada q.b.

Preparação:
Coloque no copo os alhos e a cebola e pique **6/8 Seg.**, **Vel.5.** Adicione o azeite e programe **7 Min.**, **Temp.100º**, **vel.1** para refogar.
Adicione o bacalhau desfiado e programe **3 Min.**, **Temp.Varoma**, **Vel. Colher Inversa.**
Coloque no pirex as batatas fritas e, quando terminar o tempo de cozinhar o bacalhau, deite-o por cima das batatas fritas e envolva bem as duas coisas.

Béchamel:
Deite todos os ingredientes no copo, excepto as natas, e programe **8 Min.**, **Temp. 90º**, **Vel.4.**
Adicione as natas e programe mais **2 Min.**, à mesma temperatura e velocidade. Deite no pirex onde reservou o bacalhau e envolva tudo muito bem.

Para decorar:
Pão ralado (na Bimby: restos de pão + 1 dente de alho + coentros) e azeitonas pretas. Leve ao forno a 180º, 12 Min. e depois gratine até ficar dourado.

Hipótese 2 c/batata p/puré ou fritar

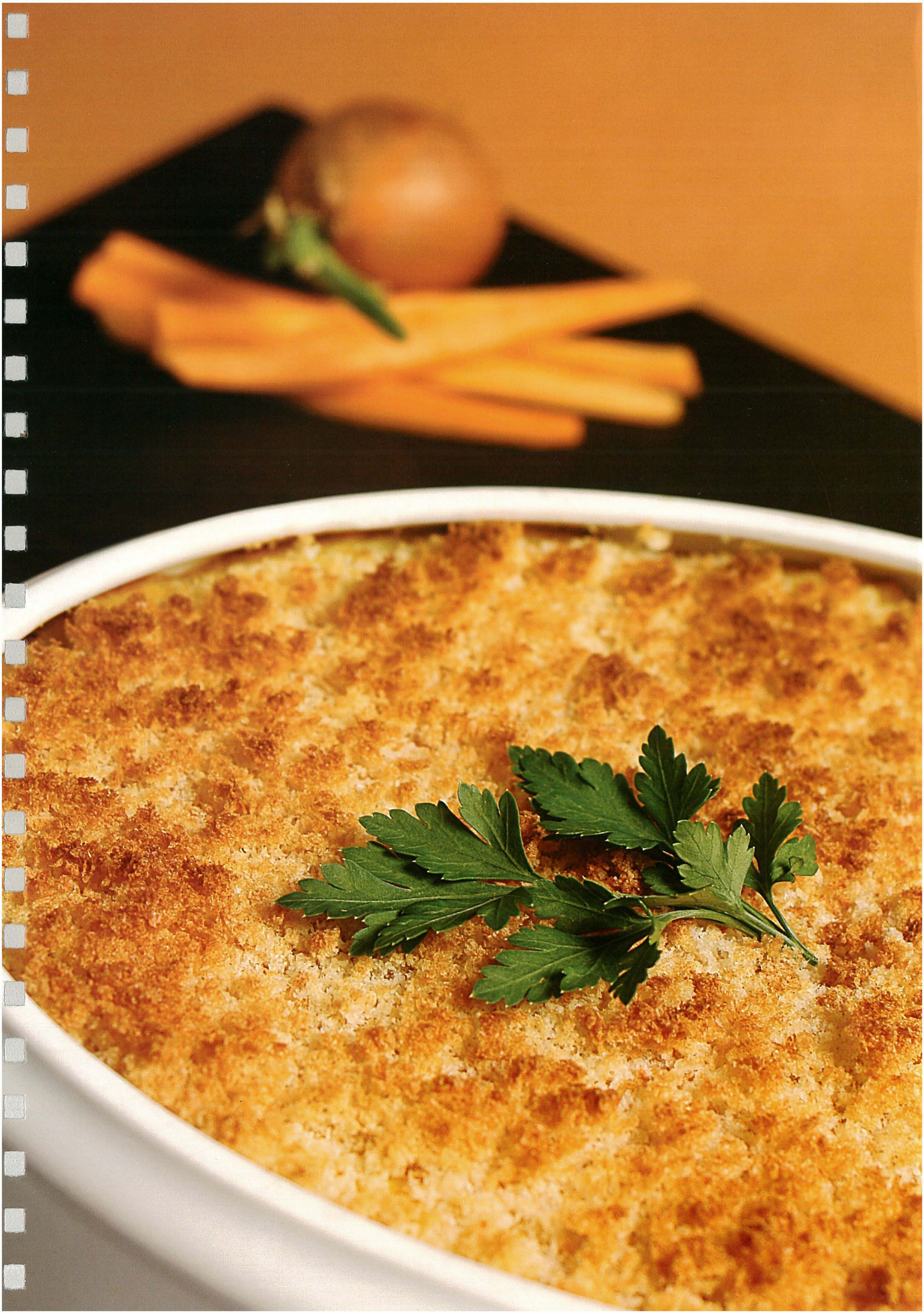
Ingredientes:
600 gr. batatas,
400 gr. bacalhau desfiado,
1 cebola (± 200 gr.),
2 dentes de alho,
50 gr. azeite,
200 gr. água

P/ Béchamel:
800 gr. leite,
200 gr. natas,
70 gr. farinha,
60 gr. manteiga,
Sal, pimenta e noz moscada q.b.

Preparação:
Coloque no copo os alhos e a cebola e pique **6/8 Seg.**, **Vel.5.**
Adicione o azeite e programe **7 Min.**, **Temp.100º**, **vel.1** para refogar. Adicione a água e as batatas cortadas em quadradinhos e programe **12 Min.**, **Temp.Varoma**, **Vel.Colher Inversa.** Quando terminar o tempo, adicione o bacalhau desfiado e programe **2 Min.** à mesma temperatura e velocidade. Retire e reserve para o pirex.

Béchamel:
Deite todos os ingredientes no copo, excepto as natas, e programe **8 Min.**, **Temp. 90º**, **Vel.4.**
Adicione as natas e programe mais **2 Min.**, à mesma temperatura e velocidade. Deite no pirex onde reservou o bacalhau e envolva tudo muito bem.

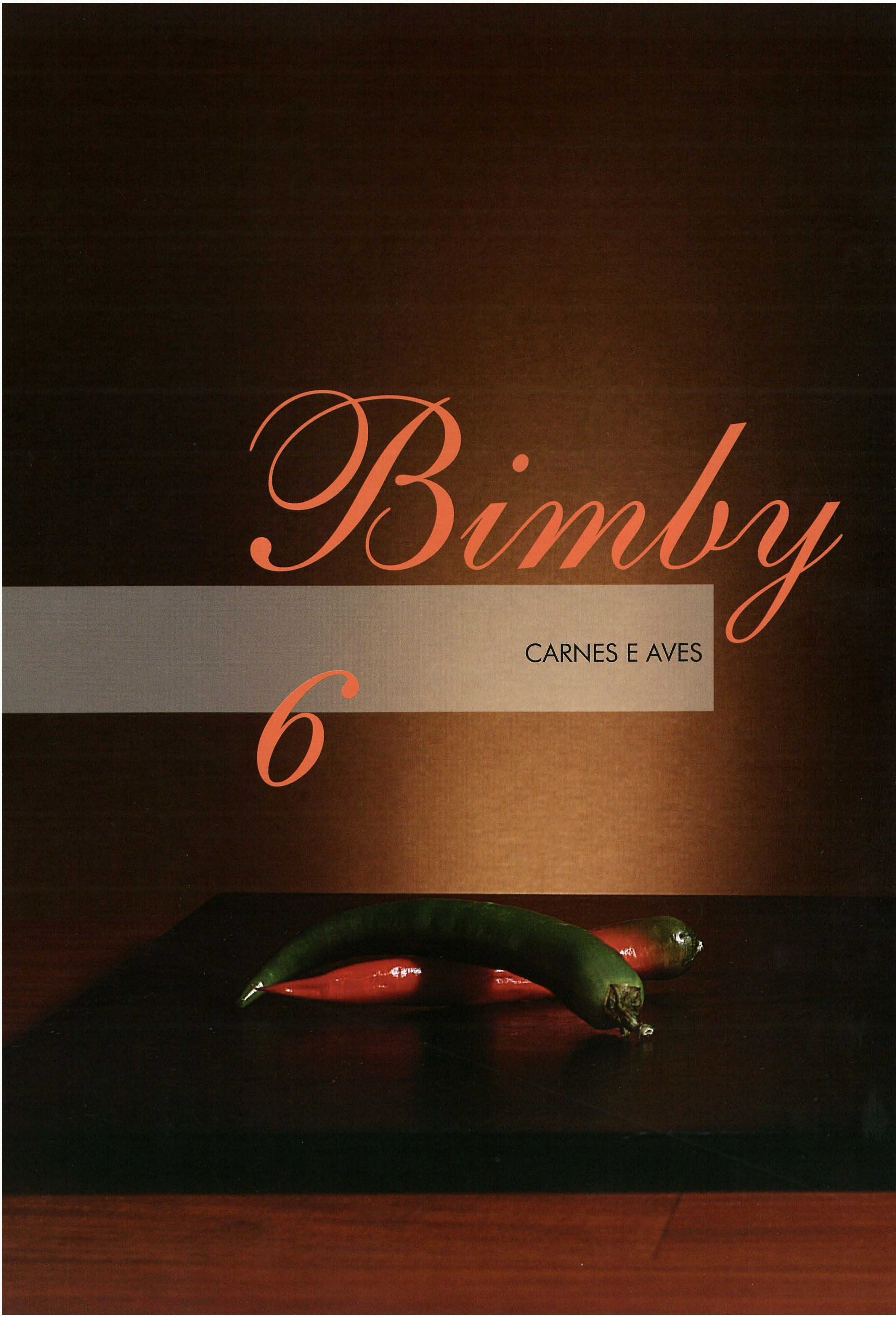
Para decorar:
Pão ralado (na Bimby: restos de pão + 1 dente de alho + coentros) e azeitonas pretas. Leve ao forno a 180º, **12 Min.** e depois gratine até ficar dourado.



Bimby

CARNES E AVES

6





Guisado de Borrego

P/ 4 pessoas Bimby: 30 min

Ingredientes:
800 gr. borrego em pedaços pequenos,
300 gr. cebola,
250 gr. cogumelos frescos,
70 gr. azeite,
2 dentes de alho,
150 gr. vinho branco,
100 gr. água,
1 iogurte natural,
2 caldos de carne,
Pimenta q.b.

Preparação:
Coloque no copo o azeite, a cebola e os alhos, pique-os durante **6 Seg., Vel.5.** Adicione os cogumelos frescos cortados aos pedaços e programe **7 Min., Temp.100º, Vel. Colher Inversa.** Em seguida, junte o borrego, depois de o passar por farinha, e refogue durante **3 Min., Temp.100º, Vel. Colher Inversa.** Incorpore o vinho, a água, os caldos e a pimenta e programe **20 Min., Temp.100º, Vel. Colher Inversa.**
Quando faltar uns minutos, comprove se a carne está tenra. Se assim não for, programe uns minutos mais.
Adicione o iogurte e mexa durante **7 Seg., Vel. Colher Inversa.** Rectifique os temperos e , se for necessário, junte mais água.

. . . .

Carne à Angolana

P/ 6 pessoas Bimby: 50 min.

Ingredientes:
1 kg. carne de estufar,
50 gr. azeite,
1 cebola,
1 dente de alho,
1 caldo de carne,
25 gr. vinho branco,
100 gr. quiabos,
450 gr. abóbora,
100 gr. tomate

Preparação:
Coloque no copo a cebola, o alho, o tomate e o azeite, pique **8 Seg., Vel.5.** Refoque **5 Min., Temp.100º, Vel.1.** Junte a carne, o caldo e o vinho e programe **20 Min., Temp.100º, Vel. Colher Inversa.**
Adicione os legumes e programe mais **15 Min.** na mesma velocidade.

. . . .

Jardineira de Carne

P/ 4 pessoas Bimby: 45 min.

Ingredientes p/ Jardineira:
400 gr. carne,
400 gr. batata,
200 gr. cenoura,
100 gr. ervilhas,
1 alho francês (só parte branca),
100 gr. bróculos,
100 gr. vinho branco,
10 gr. molho de soja,
300 gr. água,
Sal q.b.,

P/ Refogado:
1 cebola,
2 dentes alho,
1 cenoura,
50 gr. azeite,
5 pés salsa,
2 caldos de legumes,
100 gr. bacon em cubinhos

Preparação:
Coloque a cebola, o alho, a salsa e a cenoura no copo e pique **6 Seg., Vel.5.** Junte o azeite e o bacon e programe **5 Min., Temp.Varoma, Vel.1.** Triture **15 Seg., Vel.7** para homogenizar. Junte a carne cortada em cubos pequenos, os caldos, o vinho, o molho de soja e programe **20 Min., Temp.100º, Vel.Colher Inversa.**
Adicione a batata e a cenoura cortada em cubos pequenos, o alho francês em rodelas grossas, as ervilhas, os bróculos, e a água (que pode não colocar toda de uma vez e ir vendo se precisa ou não de líquido), programe **15 Min., Temp.100º, Vel.Colher Inversa.** Quando terminar o tempo, verifique se os legumes estão cozidos. Se assim não fôr, programe mais alguns minutos à mesma temperatura e velocidade.

Nota:
É importante haver líquido dentro do copo para que a batata não se desmanche.
Deverá utilizar batata para fritar e nunca batata de cozer. Esta receita foi testada com jardineira ao natural. Se utilzar produtos congelados poderá precisar de mais tempo.

. . . .

Almôndegas

P/ 20 almôndegas Bimby: 28 min.

Ingredientes:
500 gr. carne picada,
50 gr. chouriço,
1 ovo,
4 pés de salsa,
Sal q.b.,
Pimenta q.b.,
Noz-moscada q.b.,
50 gr.pão

P/ o molho:
1 cebola média,
50 gr. azeite,
100 gr. tomate pelado,
Sal q.b.,
Pimenta q.b.,
250 gr. água,
100 gr. vinho,
1 dente de alho

Preparação:
Pique o chouriço na **Vel.5.** Junte a carne, a salsa e o pão previamente demolhado em leite, e pique **10 Seg., Vel.7.** Junte o ovo e os temperos e misture programando **15 Seg., Vel.3.** Retire e forme bolinhas passando por pão ralado e coloque-as no cesto.

Molho:
Coloque no copo a cebola, o azeite, o tomate pelado e o alho, programe **8 Seg., Vel.5,** depois programe **7 Min., Temp.100º, Vel.1.**
Junte a água e o vinho e tempere. Bata o molho **20 Seg., Vel.7.** Coloque o cesto no copo e programe **20 Min., Temp.Varoma, Vel.3.**



Sopa de Pedra

P/8 pessoas Bimby: 75 min.

Ingredientes:
750 gr. feijão,
½ cabeça de porco fumada (pequena),
½ chouriço de carne,
½ chouriço de sangue,
1 farinheira,
350 gr. batatas,
1 cebola,
1 dente de alho,
1 folha de louro,
1 ramo de coentros,
Sal e pimenta q.b.,
1 l Água

Preparação:
Coloque no copo 1 l de água e a cabeça de porco cortada em pedaços e programe **60 Min., Temp.100º, Vel.Colher Inversa.** Retire e reserve. Deite no copo a cebola e o alho e pique **8 Seg., Vel.5.** Junte o feijão, os chouriços, a batata (cortada em quadradinhos), o louro, os coentros, o sal, a pimenta e a água e na **Varoma** a farinheira. Programe **15 Min., Temp.Varoma, Vel.Colher Inversa.** Coloque numa terrina com o porco cortado em pedacinhos e a farinheira ás rodelas.

Cozido à Portuguesa

P/5/6 pessoas Bimby: 50 min·

Ingredientes p/ o Copo:
½ kg. entrecosto,
200 gr. carne de vaca,
1 chouriço de carne,
1 chouriço de sangue,
2 tiras de bacon,
900 gr. água,
Sal q.b.

P/ a Varoma:
½ couve lombarda,
4 cenouras,
4 batatas,
2 nabos,
1 farinheira,
5 peitos de frango,
(Orelha, chispe, entremeada...)

Preparação:
Coloque no copo e na **Varoma**, os respectivos ingredientes. Salpique com o sal e tape. Programe **50 Min., Temp.Varoma, Vel. Colher Inversa.** Disponha tudo numa travessa e no caldo de cozer as carnes, faz-se o arroz, seguindo a receita da pág.42.

Feijoada

p/ 6 pessoas Bimby: 40 min.

Ingredientes:
2 latas de feijão manteiga (500 grs. cada),
150 gr. cebola,
2 dentes de alho,
3 cenouras (140 gr.),
150 gr. tomate (polpa ou pedaços),
100 gr. bacon em pequenas tiras,
100 gr. entremeada,
1 couve pequena (coração ou lombarda 800 gr.),
½ chouriço de sangue,
½ chouriço de carne,
1 farinheira,
250 gr. entrecosto (cortado pequeno),
70 gr. azeite,
150 gr. vinho branco,
150 gr. água,
2 caldos de legumes (ou sal),
1 folha de louro,
1 malagueta

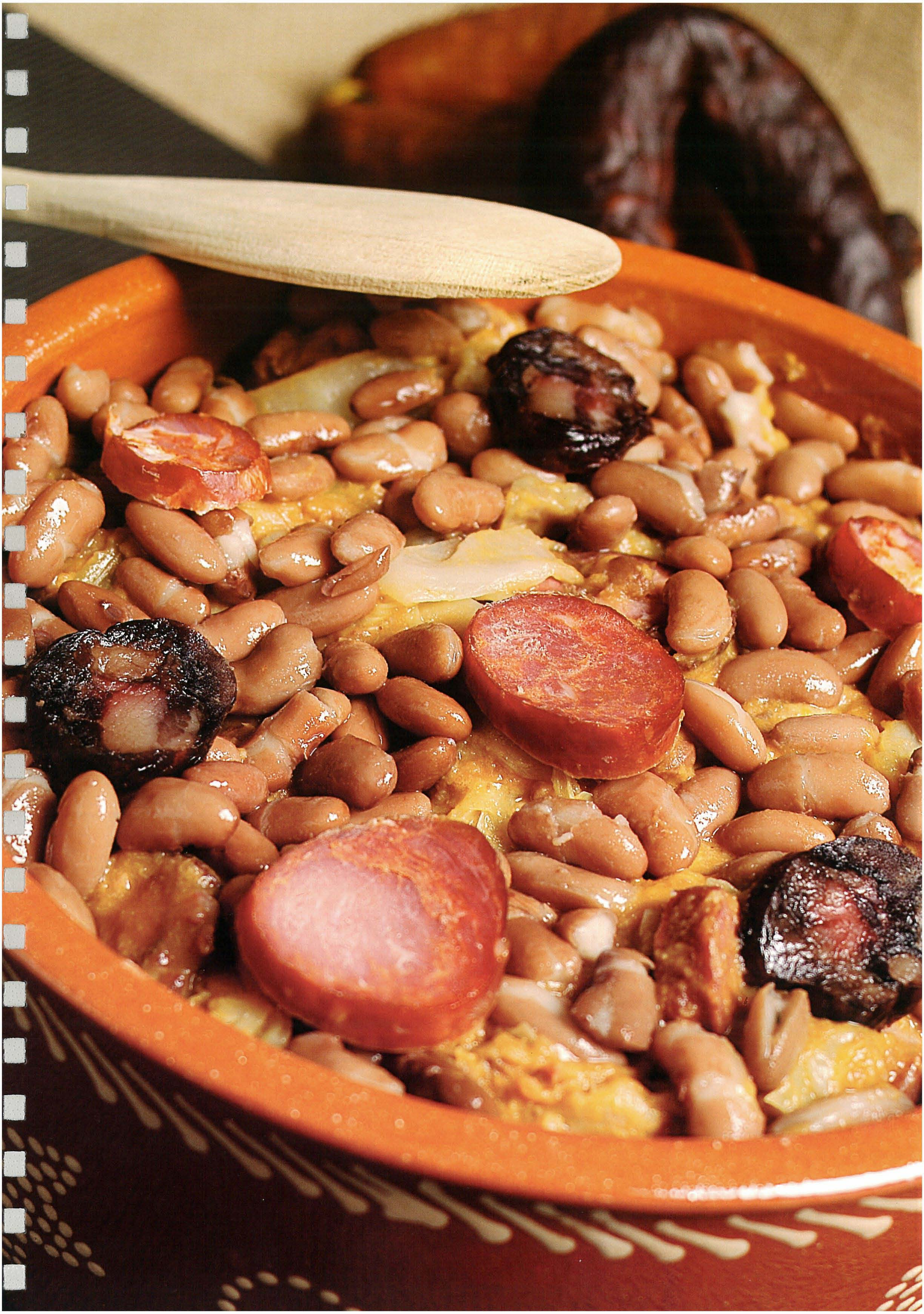
Preparação:
Coloque no copo a cebola, os alhos, as cenouras, o tomate e o azeite e programe **10 Seg., Vel.5** e depois **20 Seg.** na **Vel. 7**, ou até que obtenha uma puré homogéneo. De seguida programe **7 Min., Temp.Varoma, Vel.2.** Quando terminar, adicione o bacon e o vinho e programe mais **3 Min.** à mesma temperatura e velocidade.
De seguida, adicione o entrecosto, a entremeada, o louro, os caldos a água e a malagueta e programe **25 Min. Temp.Varoma, Vel.Colher Inversa.** Entretanto, coloque a couve no recipiente **Varoma** (cortada às tiras e previamente escaldada em água bem quente) e disponha por cima a farinheira e coloque o recipiente **Varoma** na tampa. Quando terminar o tempo, retire o recipiente **Varoma** e coloque a couve na travessa onde vai servir a feijoada. Corte a farinheira em rodelas e disponha por cima da couve. Reserve.
Seguidamente, adicione os chouriços cortados em rodelas e, por último, o feijão escorrido e mais 100 gr. de água, programe **8 Min., Temp.100º, Vel.Colher Inversa** (como o copo vai ficar muito cheio, pode colocar o cesto em cima da tampa para evitar salpicos).
Deite na travessa por cima da couve e da farinheira. Retire a folha de louro e a malagueta. Sirva bem quente.

Chilli com Carne

p/ 6 pessoas Bimby: 25 min.

Ingredientes:
1 cebola,
1 dente de alho,
1 pimento vermelho,
50 gr. azeite,
200 gr. tomate,
1 caldo de carne,
1 c. café de cominhos,
1 malagueta,
500 gr. carne picada,
500 gr. feijão preto,
(opcionalmente 1 frasco de molho chilli)

Preparação:
Deite o azeite no copo e programe **3 Min., Temp.Varoma, Vel.2.**
Em seguida, deite a cebola, o alho e o pimento e pique durante **10 Seg., Vel.5**. Adicione o tomate e pique tudo durante **20 Seg., Vel.7**. Refogue **7 Min., Temp.100º, Vel.2**. Adicione a carne, o caldo, os cominhos, a pimenta e programe **10 Min., Temp.100º, Vel.1**. Por fim junte o feijão bem escorrido e programe **5 Min., Temp.100º, Vel. Colher Inversa** para que o feijão tome o gosto da carne. Sirva com arroz branco.



Esparguete com Frango ou Arroz de Frango

P/5 pessoas Bimby: 32 min.

Ingredientes:
100 gr. cebola,
50 gr. azeite,
100 gr. tomate,
1 cenoura,
500 gr. frango,
1 dente de alho,
1 caldo de galinha,
250 gr. arroz ou esparguete,
700 gr. água

Preparação:
Coloque no copo a cebola, o azeite, o alho e o tomate e programe **8 Seg., Vel.5**. De seguida programe **7 Min., Temp.100º, Vel.1.**
Junte o frango e a cenoura em rodelas e programe **10 Min., Temp.100º, Vel.Colher Inversa.**
Adicione a água e o caldo, tempere a gosto, e programe **15 Min., Temp.100º, Vel.Colher Inversa.** Se fizer com arroz junte-o logo, se fôr com esparguete junte quando a água ferver e deixe acabar o tempo.

Carne em Massa Folhada

P/6 pessoas Bimby: 10 min.

Ingredientes:
500 gr. carne picada,
1 ovo p/ pincelar,
150 gr. queijo,
150 gr. fiambre,
½ pacote sopa de rabo de boi,
100 gr. vinho branco,
500 gr. de massa folhada (pág. 24),
sal q.b.

Preparação:
Faça a massa folhada, seguindo a receita da pág 24. Estenda fina com o rolo, sobre a bancada enfarinhada e reserve.
Coloque a carne, o vinho e a sopa na Bimby e programe **10 Min., Temp.100º, Vel.1**. Quando terminar o tempo, verifique os temperos.
Deixe arrefecer ligeiramente a carne e deite-a sobre a massa folhada estendida. Cubra-a com uma camada de fiambre e outra de queijo. Enrole e dobre as pontas ou torça-as em forma de rebuçado. Pincele com ovo batido e leve ao forno pré-aquecido a 180º, durante cerca de **25 Min.** ou até verificar que a massa está bem douradinha.

Favas Guisadas

P/ 5 pessoas Bimby: 45 min.

Ingredientes:
800 gr. favas congeladas,
300 gr. entrecosto,
1 farinheira,
½ chouriço carne,
½ cacholeira,
200 gr. cebola,
2 dentes alho,
70 gr. azeite,
50 gr. vinho branco,
400 gr. água,
1 molho coentros,
1 folha louro,
1 malagueta,
1 c. chá de colorau,
sal q.b.

Preparação:
Corte o entrecosto aos bocados e tempere de sal.
Estale o azeite, programando **3 Min., Temp.Varoma, Vel.2.**
Programe **6 Seg., Vel.5** para picar as cebolas e os alhos.
Refogue programando **7 Min., Temp. Varoma, Vel.2.**
Ponha no copo as favas, o entrecosto, o vinho branco, a água, a folha de louro, a malagueta, o colorau e parte dos coentros.
Na bandeja **Varoma** coloque os enchidos e programe **35 Min., Temp.Varoma, Vel.Colher Inversa.**
Se necessário, acrescente um pouco mais de água. Rectifique os temperos tendo em conta que o entrecosto já está temperado.
Polvilhe com os restantes coentros.



Peito de Frango Enrolado

P/6 pessoas Bimby: 36 min.

Ingredientes:
6 peitos de frango (c/ cerca de 150 gr. cada),
12 fatias de fiambre,
6 fatias de queijo,
1 cebola,
2 dentes de alho,
400 gr. cogumelos frescos,
20 gr. manteiga,
400 gr. água,
2 caldos de legumes,
300 gr. vinho branco,
1 c. chá de alecrim fresco moído,
Sal e pimenta q.b.,

Para o molho:
3 ou 4 ramos de salsa picada,
30 gr. farinha,
100 gr. queijo fresco de ervas ou
100 gr. natas,
Sal e pimenta q.b.

Para acompanhamento:
500 gr. batatas cortadas em quadrados

Preparação:
Lave a salsa, seque-a e coloque no copo na **Vel.5**. Reserve.
Estenda 1 fatia de fiambre, coloque o peito de frango por cima e cubra com queijo e mais uma fatia de fiambre, enrole e segure com um palito. Coloque-os na travessa **Varoma**, ligeiramente oleada. Coloque as batatas partidas em quadrados pequenos no cesto. Reserve. Deite a cebola e os alhos no copo e programe **8 Seg., Vel.5.** Junte a manteiga e refogue **3 Min., Temp.100°, Vel.2**. Adicione as 400 gr. de água e os caldos de legumes, 200 gr. de vinho e o alecrim. Introduza o cesto com as batatas, tape e coloque a travessa **Varoma** por cima e programe **18 Min., Temp.Varoma, Vel.2**. Entretanto, lave os cogumelos e deite umas gotas de sumo de limão para que não oxidem e lamine-os finamente. Quando terminar a cozedura, deite os cogumelos sobre os rolos de fiambre e programe mais **12 Min., Temp.Varoma, Vel.2.**
Retire para a travessa de servir e mantenha quente. Retire o caldo de cozedura do copo e reserve. Retire as batatas para uma travessa, polvilhe com a salsa reservada e conserve quente.
Sem lavar o copo, deite 500 gr. do caldo de cozedura, 100 gr. de vinho e os restantes ingredientes do molho e programe **3 Min., Temp.100°, Vel.4.** Sirva o molho à parte.

. . . .

Ervilhas com Ovos Escalfados

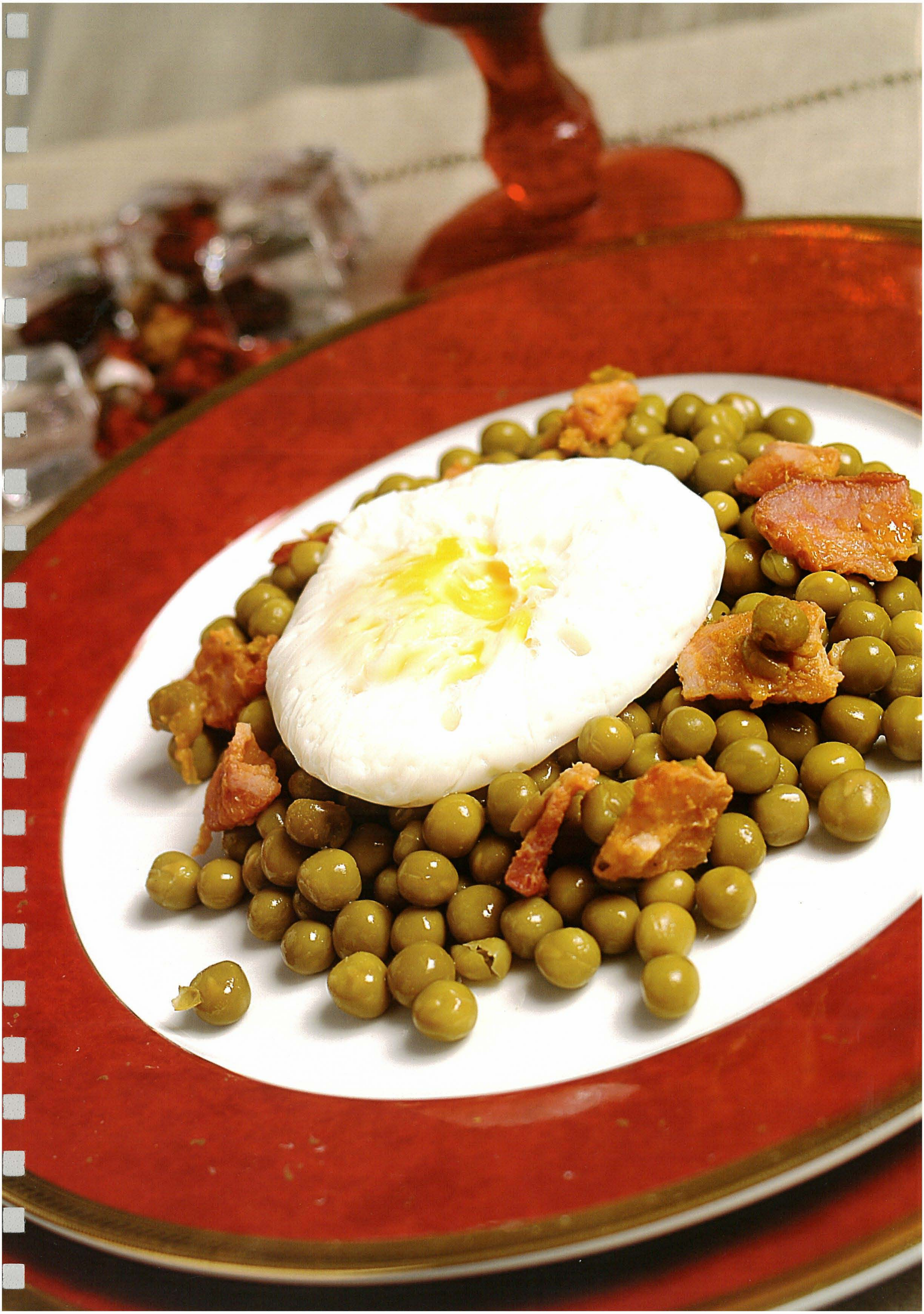
P/ 6 pessoas Bimby: 36 min.

Ingredientes:
1 kg ervilhas (de lata ou congeladas),
1 caldo de legumes (opcional),
6 ovos,
sal e coentros picados q.b.,
120 gr. cebola,
1 pitada de açúcar,
1 dente de alho,
100 gr. água,
200 gr. bacon,
150 gr. vinho branco,
150 gr. tomate,
50 gr. azeite

Preparação:
Deite a cebola, o alho, o tomate e o azeite no copo e pique **8 Seg., Vel.5.** Seguidamente, programe **5 Min., Temp.Varoma, Vel.1**, para refogar. Triture programando **15 Seg., Vel.7,** para que o molho fique homogéneo. Adicione o bacon e salteie no refogado, programando **3 Min., Temp. Varoma, Vel.1.**
Prepare o recipiente **Varoma** enquanto faz o refogado: forre o copinho com película aderente, deite uma pinga de azeite e abra 1 ovo para dentro do copinho e feche, formando um saquinho, que coloca no recipiente **Varoma**. Repita o processo para quantos ovos quiser escalfar. Quando terminar o refogado, adicione as ervilhas, o caldo de legumes, a pitada de açúcar, o vinho branco e a água e programe **13 Min., Temp.Varoma, Vel. Colher Inversa.** Coloque o recipiente **Varoma** em cima da tampa, para que os ovos escalfem durante a cozedura das ervilhas. Quando terminar o tempo programado, rectifique temperos, e verifique se os ovos estão escalfados. Deite as ervilhas numa travessa funda, polvilhe com os coentros picados e coloque os ovos por cima retirando a pelicula aderente.

Nota:
Os tempos desta receita são para ervilhas de lata. Se usar ervilhas frescas ou congeladas, pode precisar de programar um pouco mais de tempo.

. . . .



Bifinhos Marroquinos

P/ 4 pessoas — Bimby: 25 min.

Ingredientes:
500 gr. bifinhos,
1 cebola,
2 dentes de alho,
50 gr. azeite,
50 gr. água,
1 c. de chá de açúcar ou vinho do Porto,
50 gr. vinho branco,
30 gr. molho soja,
½ pacote de sopa de Rabo de Boi

Preparação:
Coloque no copo a cebola e o alho e triture **6 Seg., Vel.5.**
Adicione o azeite e refogue **5 Min., Temp.100º, Vel.1.**
Junte a água, o açúcar ou vinho do Porto, o vinho branco e o molho de soja. Misture **3 Seg., Vel.3.**
Coloque os bifinhos no copo e programe **15 Min., Temp.100º, Vel.Colher Inversa.**
Junte ½ pacote de sopa de Rabo de Boi e envolva com a espátula. A seguir deixe ferver **5 Min., Temp. 100º, Vel.Colher Inversa.**

Sugestão Bimby:
Pode pôr corintos, sultanas, pinhões, rebentos de soja ou ervas aromáticas por cima.

Bifes de Cebolada

P/6 pessoas — Bimby: 25 min.

Ingredientes :
1 kg bifes de frango (ou bifes de vaca),
4 cebolas às rodelas (300 gr.),
1 cebola,
2 dentes alho,
200 gr. tomate em pedaços,
100 gr. vinho branco,
150 gr. água,
50 gr. azeite,
1 folha de louro,
1 caldo de galinha,
Sal e pimenta q.b.

Preparação:
Coloque a cebola, o tomate e os alhos no copo e programe **10 Seg., Vel.5.** Junte o azeite e refogue **5 Min., Temp.Varoma, Vel.1.**
Junte as 4 cebolas cortadas em rodelas finas e programe mais **5 Min.** à mesma temperatura, **Vel.Colher inversa.** Corte os bifes pequenos e adicione ao refogado, junte o caldo, o vinho, o louro, o sal e a água e programe **20 Min., Temp.100º, Vel.Colher Inversa.**

Strogonoff

P/ 4 pessoas — Bimby: 25 min.

Ingredientes :
500 gr. peito de frango,
200 gr. cogumelos,
100 gr. vinho branco ou 50 gr. vinho do Porto,
1 cebola,
1 dente de alho,
50 gr. azeite,
30 gr. farinha,
200 gr. leite,
1 pacote natas ou iogurte natural,
1 c. sobremesa mostarda,
Sal e pimenta q.b.

Preparação :
Deite o azeite no copo e programe **3 Min., Temp.Varoma, Vel.2.** Deite a cebola e o dente de alho no copo e pique **6 Seg., Vel.5.** Seguidamente refogue **5 Min., Temp.100º, Vel.1.** Deite as tiras de frango (passadas por farinha) e os cogumelos e salteie no refogado durante **3 Min., Temp.100º, Vel.Colher Inversa.** Quando terminar o tempo, acrescente o vinho branco e o sal e cozinhe **8 Min., Temp.100º, Vel.Colher Inversa.** Adicione o leite, as natas (ou iogurte), a mostarda. Rectifique temperos e deixe apurar durante **5 Min., Temp.Varoma, Vel.Colher Inversa.**

Sugestão Bimby:
Opcionalmente, pode substituir o frango por lombo de vaca ou camarão.



Rolinhos de Perú

P/ 4 pessoas Bimby: 25 min.

Ingredientes:
500 gr. bifinhos de perú,
8 fatias de fiambre,
½ alho francês (cortado em cruz de maneira a ficar espalmado),
1 cebola,
2 dentes de alho,
50 gr. azeite,
50 gr. vinho branco,
50 gr. leite,
20 gr. molho de soja,
½ pacote de sopa de Rabo de Boi,
1 pacote de natas

Preparação:
Coloque 1 fatia de fiambre e 1 folha de alho francês sobre cada bife. Enrole e espete um palito. Pode cortar cada rolo a meio, assim obterá uma maior quantidade. Reserve.
Coloque no copo a cebola e o alho e pique **6 Seg., Vel.5.**
Junte o azeite e refogue **5 Min., Temp.100º, Vel.1.**
Adicione o vinho, o leite, o molho de soja e a sopa Rabo de Boi, e misture **4 Seg., Vel.3.**
Coloque os rolinhos no copo e programe **15 Min., Temp.100º, Vel. Colher Inversa.**
Quando terminar o tempo, adicione as natas e programe **5 Min., Temp. 100º, Colher Inversa.**

Salsichas Enroladas em Couve Lombarda

P/ 6 pessoas Bimby: 25 min.

Ingredientes:
12 salsichas frescas,
1 couve lombarda ou coração,
150 gr. cebola,
1 dente de alho,
1 folha de louro,
100 gr. cenoura,
200 gr. tomate,
100 gr. bacon,
150 gr. vinho branco,
300 gr. água,
50 gr. azeite,
1 caldo de legumes,
piri-piri (opcional)

Preparação:
Escalde bem as folhas de couve em água a ferver. Enrole as salsichas na couve segurando com um palito. Coloque no recipiente **Varoma** e reserve.
Deite o azeite no copo e programe **3 Min., Temp.Varoma, Vel.1½.** De seguida junte a cebola, a cenoura e o alho e pique **8 Seg., Vel.5.** Seguidamente programe **5 Min.,Temp.Varoma, Vel.1½.** Adicione o tomate e triture **20 Seg., Vel.7.** Junte o bacon em quadradinhos e refogue tudo programando **5 Min., Temp.Varoma, Vel.1½.** Junte o vinho, a água, a folha de louro e o caldo e programe **25 Min., Temp.Varoma,Vel.2.** Coloque o recipiente **Varoma** em cima da tampa e deixe cozinhar as salsichas nestes **25 Min**. Se no final do tempo verificar que a couve ainda está dura, programe mais alguns minutos. Retire as salsichas para uma travessa funda, rectifique os temperos, deite o molho por cima e sirva com arroz branco.



Arroz de Pato

P/ 5 pessoas Bimby: 50 min.

Ingredientes:
1 pato pequeno partido,
½ chouriço de carne,
100 gr. bacon,
1 l agua,
2 caldos de galinha,
30 gr. molho de soja,
200 gr. vinho branco,
50 gr. óleo,
50 gr. azeite,
500 gr. arroz,
1 cebola,
1 dente de alho

Preparação:
Coloque no copo a cebola e o alho e pique **8 Seg., Vel.5.** Junte o azeite e programe **7 Min., Temp.Varoma, Vel.1.** Adicione o vinho, o óleo, o molho de soja, os caldos, o pato, o chouriço e o bacon e programe **30 Min., Temp. Varoma, Vel.Colher Inversa.** Retire e desfie a carne, corte o chouriço em rodelas. Reserve.
Pese o molho do refogado e acrescente a diferença em água até 800 gr. e coza o arroz no cesto durante **20 Min., Temp.100º, Vel.4.** Coloque o arroz num tabuleiro de barro ou pirex, misture com a carne e enfeite com o chouriço. Leve ao forno para corar.

Sugestão Bimby:
Pode fazer-se com frango ou perna de perú.

. . . .

Recheios de Perú

"Recheio de Castanhas"

Bimby: 40 min.

Ingredientes:
1 Kg castanhas,
Leite quente

Preparação:
Dê um golpe nas castanhas e leve a cozer em água e sal. Descasque-as Coloque as castanhas no copo e bata **Vel.9** até obter uma massa homogénea. Vá adicionando leite quente até obter a consistência de um puré.
Depois do perú assado, recheie o papo do perú com o puré de castanhas e cosa com agulha e linha.
O que sobrar do recheio serve-se numa taça como acompanhamento.

Nota:
Pode cozer as castanhas na Bimby utilizando a travessa **Varoma.** Coloque 850 g de água no copo e Programe **40 Min., Temp. Varoma, Vel.1.**

"Recheio de Carnes"

Bimby: 20 min.

Ingredientes:
Miúdos de perú
3 salsichas frescas ou massa de salsichas,
½ Kg bifanas de porco,
50 gr. azeitonas sem caroço (opcional),
50 gr. azeite,
200 gr. cebola,
1 dente de alho,
2 gemas de ovo,
4 c. de sopa de pão ralado,
sal e pimenta q.b.

Preparação:
Tempere as bifanas com alho e sal, junte as salsichas e frite numa frigideira em lume forte. Coloque o azeite no copo e programe **3 Min., Temp.Varoma, Vel.1½.** Adicione a cebola e o alho e pique **6 a 8 Seg. Vel.5.** Programe **5 Min., Temp. Varoma, Vel.1½.**
Adicione os miúdos e programe **8 Min., Temp.100º, Vel.1½.**
Junte as bifanas e as salsichas e pique tudo na **Vel.7** até obter uma massa homogénea. Em seguida, adicione as duas gemas de ovo, 4 c. de sopa de pão ralado e um pouco de molho do perú e programe **5 Min.,Temp.100º, Vel.1½.** Recheie a carcaça do perú e tape com folha de alumínio. Já com os dois recheios, aquece-se o perú no forno cerca de **40 Min.**

Rolo de Carne

P/ 8 pessoas Bimby: 2 min.

Ingredientes:
1 kg carne picada (½ porco, ½ vaca),
2 ovos,
1 cebola,
2 dentes alho,
1 caldo carne,
2 c. sopa pão ralado,
4 pés de salsa,
50 gr. vinho do Porto / vinho branco,
6 fatias de bacon,
pão ralado na Bimby (pág.8),
sal e noz moscada q.b.

Preparação:
Com o copo bem seco rale o pão na Bimby (pág.8). Reserve.
Coloque no copo a cebola, os alhos, a salsa, e o caldo e pique **15 Seg., Vel.7.** Adicione a carne, os ovos, o pão ralado, o vinho do Porto, o sal e a noz moscada e envolva durante alguns segundos na **Vel.4.** Faça um rolo grande ou 2 pequenos, esfregue com vinagre para não abrir e envolva em pão ralado.
Colque 3 fatias de bacon no tabuleiro de ir ao forno, coloque o rolo por cima e enfeite com outras 3 fatias de bacon, regue com azeite e um pouco de vinho branco e leve ao forno a assar.

Sugestão Bimby:
Com esta receita, pode optar por fazer Hamburguers ou rechear o rolo com queijo e fiambre.
Para enrolar sugerimos que coloque a carne num saco de plástico e molde o rolo sem sujar as mãos e a bancada. Pode congelar desta forma e assar congelado.

. . . .



Lombinhos de Porco com Molho Madeira

"Filet Mignon"

P/ 5 pessoas Bimby: 33 min.

Ingredientes:
600 gr. bifinhos de porco do lombo,
150 gr. cogumelos (preferencialmente dos grandes "pleurotus"),
250 gr. vinho da Madeira branco ou Martini branco,
100 gr. leite meio gordo,
1 cebola,
1 dente de alho,
2 c. de café de mostarda corrente,
1 c. de café de mostarda forte (dijon),
1 caldo de galinha,
100 gr. natas,
60 gr. maizena,
Sal e pimenta q.b.,
Salsa (para decorar)

Preparação:
Lamine os cogumelos e reserve. Coloque os bifinhos cortados muito finos no cesto, intercalando com os cogumelos laminados. Reserve. Deite no copo, o vinho, a cebola, o alho, o leite, as mostardas, o caldo, sal e pimenta. Introduza o cesto com os bifes reservados e programe, **30 Min., Temp.100°, Vel.4.**
Retire os bifinhos e reserve mantendo quente. Junte ao molho, as natas e maizena e programe **3 Min., Temp. 80°, Vel.4.** Deite o molho sobre os bifes reservados e polvilhe com salsa picada.

Sugestão Bimby:
Aproveitando os **30 Min.** da cozedura dos lombinhos pode, opcionalmente programar, **Temp.Varoma** e colocar no recipiente **Varoma** qualquer legume a gosto (cenouras baby, bróculos...) e cozer ao mesmo tempo os legumes para acompanhamento.
Opcionalmente, pode fazer com ponta de alcatra ou picanha.

Lombo à Mari Carmen

P/6 pessoas Bimby: 65 min.

Ingredientes:
1 kg. lombo atado,
1 kg. cebolas,
3 c. de chá de mostarda,
50 gr. mel,
40 gr. vinho do Porto,
100 gr. azeite,
Sal q.b.

Preparação:
Coloque o lombo atado na **Varoma** e reserve.
No copo, deite a cebola e pique **5 Seg., Vel.4.** Adicione o azeite e o sal, coloque a **Varoma** e programe **60 Min., Temp.Varoma, Vel.1.**
Desate o lombo e coloque numa travessa.
Para o molho, junte à cebola, a mostarda, o mel e o Vinho do Porto e programe **5 Min., Temp.50°, Vel.2.**
Deite por cima da carne.

Molho para Lombo

Bimby: 11 min.

Ingredientes:
50 gr. azeite,
50 gr. fiambre,
1 cebola,
1 dente alho,
150 gr. requeijão ou queijo fresco,
100 gr. vinho branco,
200 gr. água,
1 caldo carne,
Sal e pimenta q.b.

Preparação:
Coloque no copo o azeite, a cebola, o fiambre e o alho e pique tudo durante **6 Seg., Vel.5**. Em seguida, programe **5 Min., Temp.100°, Vel.2.**
Junte o queijo, o vinho, a água e o caldo, condimente e programe **5 Min.,Temp.100°, Vel.4.**
Triture durante **15 Seg., Vel.7**, para que fique um molho homogéneo e fino.
Se for necessário, rectifique os temperos e verifique se pode levar mais líquido.
Utilize este molho para lombo assado.



Croquetes

P/ 24 croquetes Bimby: 25 min.

Ingredientes:
½ kg carne de vaca (cortada em pedaços pequenos),
½ Kg carne de porco (cortada em pedaços pequenos),
1 cebola,
2 a 3 dentes de alho,
2 cenouras,
1 tomate ou ± 150 gr. de tomate de lata,
50 gr. azeite,
chouriço ou linguiça q.b. (5 a 6 pedaços) - opcional,

P/Béchamel:
600 gr. leite,
200 gr. farinha,
50 gr. margarina,
Sal, noz moscada q.b.

Preparação:
Coloque no copo a cebola, as cenouras, o tomate, os alhos e pique na **6 Seg., Vel.5.** Junte o azeite e programe **7 Min., Temp.100º, Vel.1.**
Quando terminar, adicione a carne cortada em pedaços bastante pequenos, programe **15 Min., Temp.100º, Vel.1.** Mexa de vez em quando com a espátula para ir soltando a carne. Quando terminar, deixe arrefecer um pouco, junte o chouriço ou linguiça e triture a carne **20 Seg., Vel.8** até estar bem triturada. Reserve a carne num recipiente e retire o molho de forma a que fique apenas a carne sem qualquer molho do estufado.

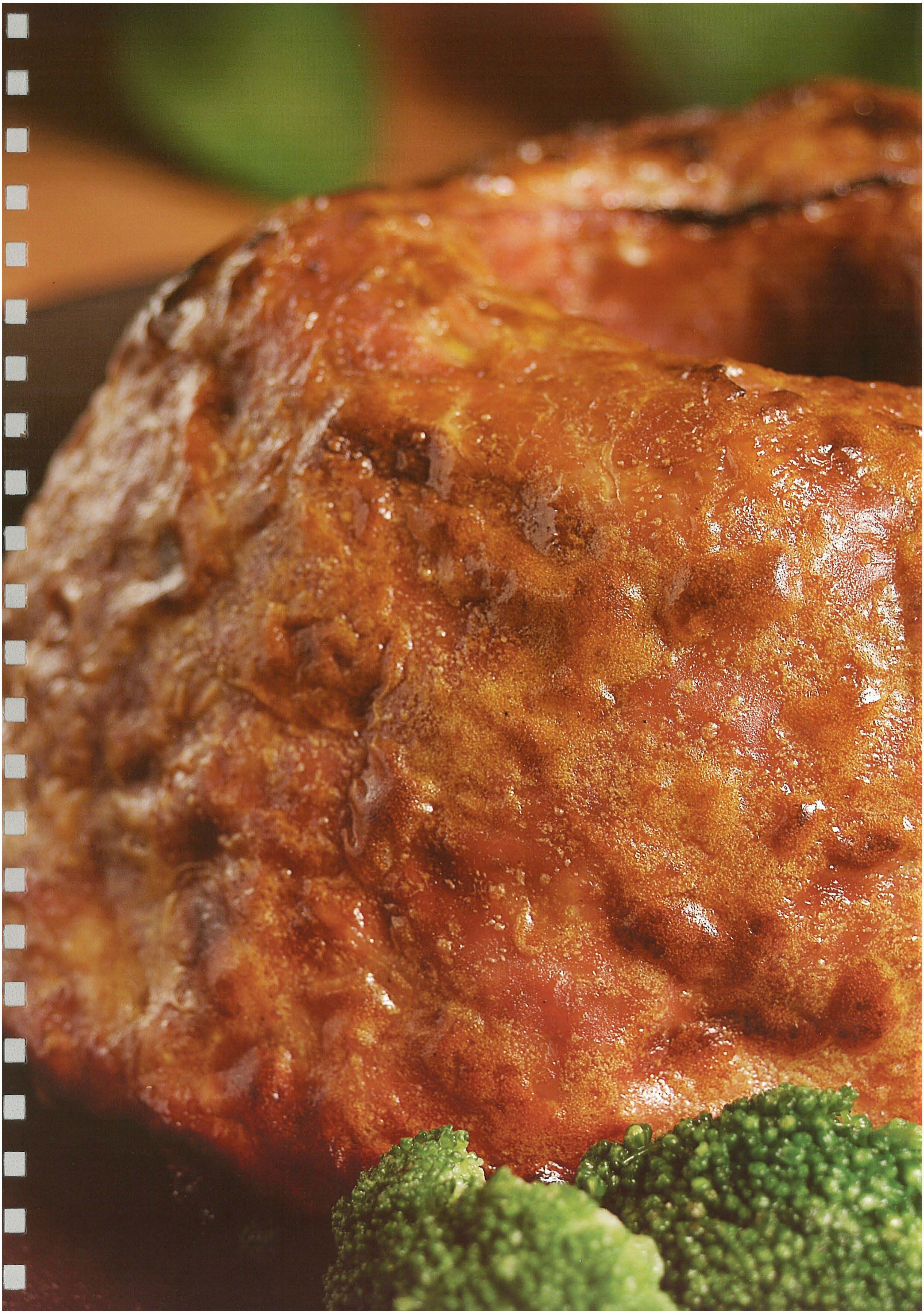
Molho béchamel:
Coloque metade do molho da carne e adicione o leite até perfazer **600 gr.** de líquido no copo. Junte a farinha, a margarina, sal q.b. e noz moscada e programe **8 Min. Temp.90º, Vel.4.** Por fim junte o molho béchamel à carne e envolva tudo com a ajuda da espátula. Depois de arrefecer deve ser guardado no frigorífico durante pelo menos um dia para que a massa fique dura e seja fácil montar os croquetes Estes devem ser enrolados com pão ralado e depois novamente com ovo e pão ralado. Devem ser congelados e só depois é que deverão ser fritos para não abrirem no óleo.

Pudim de Carne Enformado

P/8 pessoas Bimby: 12 min.

Ingredientes:
500 gr. carne picada,
3 ovos inteiros + 1 gema para pincelar,
1 pãozinho demolhado em leite a ferver e escorrido,
1 chávena de arroz branco cozido,
20 gr. farinha,
1 caldo de carne,
1 raminho de salsa picada,
1 cebola,
50 gr. azeite ou manteiga,
200 gr. fiambre (para forrar a forma),
Sal, pimenta, noz moscada
e mostarda q.b.

Preparação:
Unte uma forma com margarina, forre-a com o fiambre e reserve.
Deite no copo o pão previamente demolhado em leite e programe **2 Min., Temp.90º, Vel.1.** Retire para o cesto e reserve.
Sem lavar o copo, deite a cebola e pique-a **8 Seg., Vel.4.** Adicione a manteiga ou azeite e estufe a cebola **7 Min., Temp.100º, Vel.1.**
Adicione a carne, os ovos inteiros, o caldo ralado, a salsa picada, o pãozinho reservado e os temperos. Programe **2 Min., Vel.3.**
Quando terminar, adicione a farinha e a chávena de arroz cozido (que pode ser uma sobra do jantar da véspera) e misture ao restante **2 Min., Vel.3.** Deite na forma untada e forrada de fiambre e leve ao forno previamente aquecido cerca de **35 Min.** Desenforme para um prato e pincele com uma gema de ovo misturada com uma colher de chá de mostarda e leve de novo ao forno (já desligado) a secar. Sirva com brócolos cozidos ou qualquer outro legume a gosto.



Pastéis de Massa Tenra

P/ 20 pastéis Bimby: 28 min.

Ingredientes p/recheio:
500 gr. carne de vaca cortada aos quadradinhos,
1 cebola pequena,
1 cenoura média,
80 gr. vinho branco,
100 gr. água,
½ caldo de carne,
20 gr. molho de soja,
30 gr. margarina,
20 gr. azeite,
60 gr. farinha sem fermento,
200 gr. de leite,
Sal q.b.

P/a massa:
50 gr. manteiga,
20 gr. azeite,
100 gr. água,
270 gr. farinha sem fermento,
1 pitada de sal

Preparação:
Comece por fazer a massa. Coloque no copo a manteiga e o azeite e porgrame **2 Min., Temp.100°, Vel.2.** Junte a água, a farinha e o sal e misture **20 Seg., Vel.6.** Deixe repousar no mínimo ½ hora no frigorífico. Coloque no copo, a margarina, o azeite, a cebola e a cenoura cortada em rodelas finas, a carne, o vinho, a água, ½ caldo de carne, o molho de soja e o sal. Programe **25 Min., Temp.Varoma, Vel.1.**
Quando terminar, deixe arrefecer uns segundos e triture a carne **30 Seg., Vel.8**. Verifique se ficou bem triturada, se não triture mais uns segundos. Junte o leite e de seguida a farinha e programe **30 Seg., Vel.8,** envolvendo tudo com a ajuda da espátula. Por fim retire para um recipiente, deixe arrefecer e guarde no frio pelo menos 2 horas.

Sugestão Bimby:
Este recheio serve também para rechear rissóis e almofadinhas.

. . . .

Quiche Lorraine

Bimby: 10 min.

P/ a massa:
300 gr. farinha,
130 gr. manteiga,
70 gr. água,
1 colher de chá de sal,
1 colher de chá de açúcar

P/ o recheio:
150 gr. presunto ou bacon (deixar umas tiras para decorar),
150 gr. queijo Gruyére,
250 gr. leite,
30 gr. farinha,
40 gr. margarina,
3 ovos,
50 gr. natas ou leite evaporado,
Sal e pimenta

Preparação da massa:
Coloque no copo todos os ingredientes pela ordem indicada e programe **15 Seg., Vel.6.**
Para facilitar o trabalho coloque a massa entre dois plásticos e estique-a muito fina com o rolo.
Coloque a massa sobre uma forma ou forminhas e passe o rolo sobre elas. Termine ajustando a massa à forma com as mãos.
Pique sempre toda a superfície e os lados da massa, antes de a cozer, para que não enfole.

Preparação do recheio:
Coloque o queijo no copo e rale-o com golpes de **Turbo**. Reserve. A seguir, coloque no copo o presunto ou o bacon, sem a parte exterior e em tiras, e pique na **Vel.Turbo** até o tamanho desejado. Coloque num prato e reserve. Sem lavar o copo, faça o molho Béchamel. Coloque no copo o leite, a farinha, a margarina e a pimenta e programe **6 Min., Temp.90°, Vel.3.** Quando terminar o tempo, adicione primeiro o queijo e depois os ovos. Misture **6 Seg., Vel.5.** Incorpore as natas e rectifique os temperos.
Seguidamente, estenda sobre toda a base da tarte reservada, o presunto ou bacon e a seguir a mistura do copo. Decore se o desejar, com tiras de presunto ou bacon e introduza no forno, pré-aquecido a 180° durante **20** ou **25 Min.** aproximadamente.

Sugestão Bimby:
Pode trocar o presunto por: fumados, espinafres, brócolos, cogumelos, centros de alcachofras, etc., obtendo assim diferentes quiches.

. . . .

Quiche Rápida

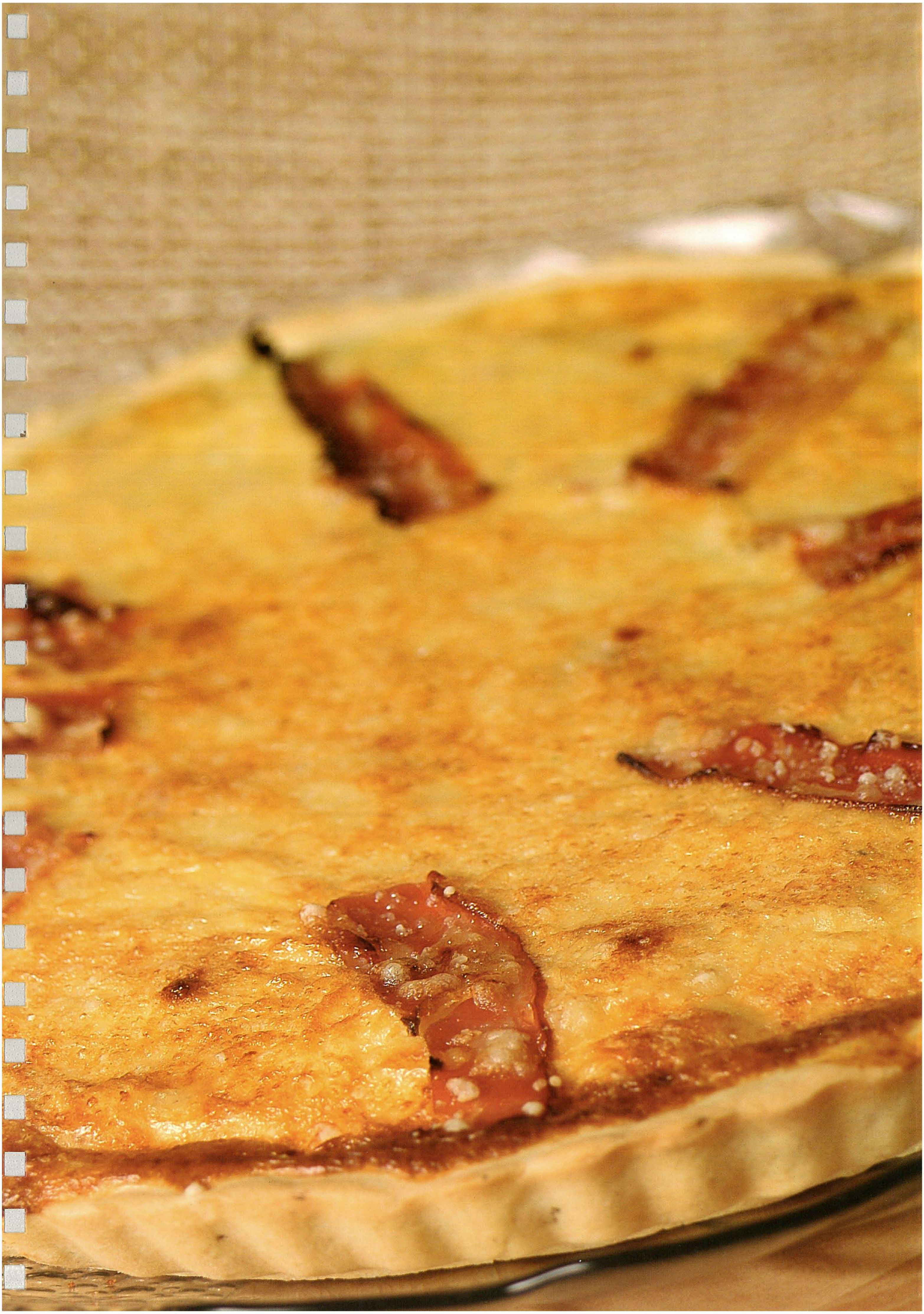
Ingredientes p/ massa:
Ver massa da receita anterior.

Ingredientes:
1 pacote de natas,
4 ovos,
150 gr. fiambre,
150 gr. queijo

Preparação:
Pique os ingredientes separadamente na **Vel.5**. Deite os ovos e as natas no copo e bata **15 Seg. Vel.5**.
Disponha os ingredientes em cima da massa e deite o preparado por cima. Leve ao forno a 180° até estar dourado.

Nota:
Em vez de fiambre, utilize, espargos, espinafres e cogumelos, brócolos ou outro ingredientes da sua preferência. O resto é igual.

. . . .



Lasanha

P/8 pessoas Bimby: 30 min.

Ingredientes:
18 placas de lasanha,
120 gr. queijo para gratinar,
½ kg. carne picada,
50 gr. azeite,
130 gr. cenouras (3 cenouras aprox.),
100 gr. cebola,
120 gr. cogumelos,
1 dente alho,
½ kg. tomate,
2 caldos de carne ou sal,
Pimenta e oregãos q.b.

P/Béchamel:
750 gr. leite,
90 gr. farinha,
40 gr. manteiga,
Sal e pimenta q.b.,
Noz moscada

Preparação:
Rale o queijo partido em pedaços pressionando o botão **Turbo** 5 vezes e de seguida pique na **Vel.9** até que fique bem ralado. Reserve.
Coloque no copo a cebola, o alho, a cenoura, e os cogumelos e pique durante **10 Seg.** na **Vel.5.** Junte o tomate e programe **15 Seg., Vel.7.** Faça descer os resíduos que tenham ficado nas paredes do copo com a ajuda da espátula. Junte o azeite. Programe **7 Min., Temp. 100º, Vel.2.** A seguir, adicione a carne picada, os caldos e as especiarias, descendo o que houver nas paredes e programe **10 Min., Temp. 100º, Vel.Colher Inversa.** A seguir, coloque num tabuleiro uma camada de placas de lasanha, cubra com uma parte de bolonhesa e vá repetindo a operação até terminar com uma camada de placas. Por último, prepare o molho béchamel, coloque todos os ingredientes no copo e programe **9 Min., Temp.90º, Vel.4.** Cubra com o molho o preparado do tabuleiro, polvilhe com queijo ralado e leve ao forno durante **20 Min.**, pré-aquecido a 180º. Depois gratine até obter uma bonita cor dourada.

Sugestão Bimby:
O recheio da lasanha poderá ser uma óptima receita para um esparguete à Bolonhesa.

. . . .

Fettuccini com Bacon, Fiambre e Natas

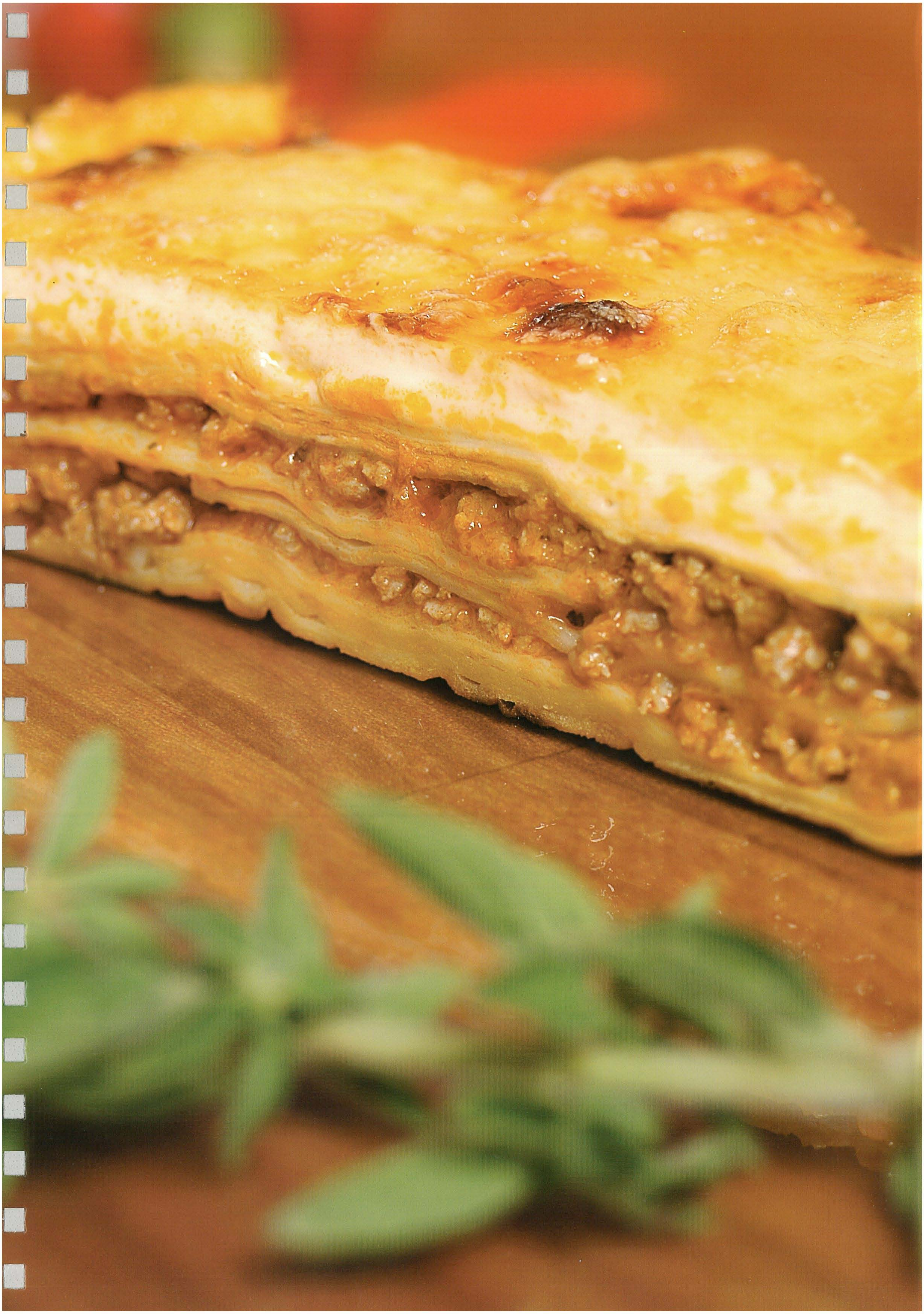
P/ 4 pessoas Bimby: 13 min.

Ingredientes:
500 gr. talharim,
1 cebola média,
50 gr. manteiga,
100 gr. bacon cortado aos pedaços,
150 gr. fiambre cortado aos pedaços,
50 gr. queijo Parmesão,
1 c. chá de pimenta em grão,
2 pacotes de natas,
Queijo Parmesão para polvilhar (opcional)

Preparação:
Coloque no copo a cebola, a manteiga, o fiambre, o bacon e a pimenta. Triture **15 Seg., Vel.7**, faça descer todos os resíduos das paredes do copo com a ajuda da espátula e programe **5 Min., Temp.Varoma, Vel.2.**
A seguir, incorpore as natas e o queijo Parmesão. Mexa durante uns segundos na **Vel.6** até que a mistura fique homogénea e programe **8 Min., Temp.90º, Vel.4.**
Rectifique os temperos.
Deite o molho por cima da massa previamente cozida e polvilhe com mais queijo Parmesão ou, então, frite pedacinhos de bacon e ponha por cima.

Nota:
Veja como cozer a massa na pág.42
Este molho fica delicioso com ravioli ou tortellini.

. . . .



Caril de Frango

P/ 6 pessoas Bimby: 30 min

Ingredientes:
800 gr. frango cortado em tiras finas,
2½ c. de sopa de pó de caril,
100 gr. polpa de tomate ou 1 tomate maduro,
2 cebolas grandes,
3 dentes de alho,
50 gr. azeite,
3 paus de canela,
1 frasco de leite de côco (250 gr.),
1 c. café de açafrão,
100 gr. amêndoas torradas e picadas,
Gengibre e sal q.b.,
Vinagre q.b.

Preparação:
Numa taça desfaça o pó de caril em vinagre. Reserve.
Deite no copo a polpa de tomate, o açafrão, o gengibre e o pó de caril já desfeito e programe **1 Min., Vel.4** (deve ficar uma papa mole, mas não demasiado líquida). Tire do copo e reserve.
Deite no copo o azeite, a cebola e o alho e triture **10 Seg., Vel.7,** para que fique tudo bem homogéneo. Junte o frango cortado desfiado, e programe **7 Min., Temp.100°, Vel. Colher Inversa.**
Adicione os paus de canela e a papa de caril reservada, cubra com o leite de côco e programe **15 Min., Temp.90°, Vel.Colher Inversa.**

Sugestão Bimby:
Pode substituir o frango pela mesma quantidade de camarão, polvilhe com amêndoa picada e sirva com arroz branco.

Nota:
O gengibre fresco encontra-se facilmente junto aos legumes nos supermercados. Guarda-se no congelador para não se estragar e está sempre pronto a usar. Rala-se no momento a quantidade que desejar.

Empada de Galinha

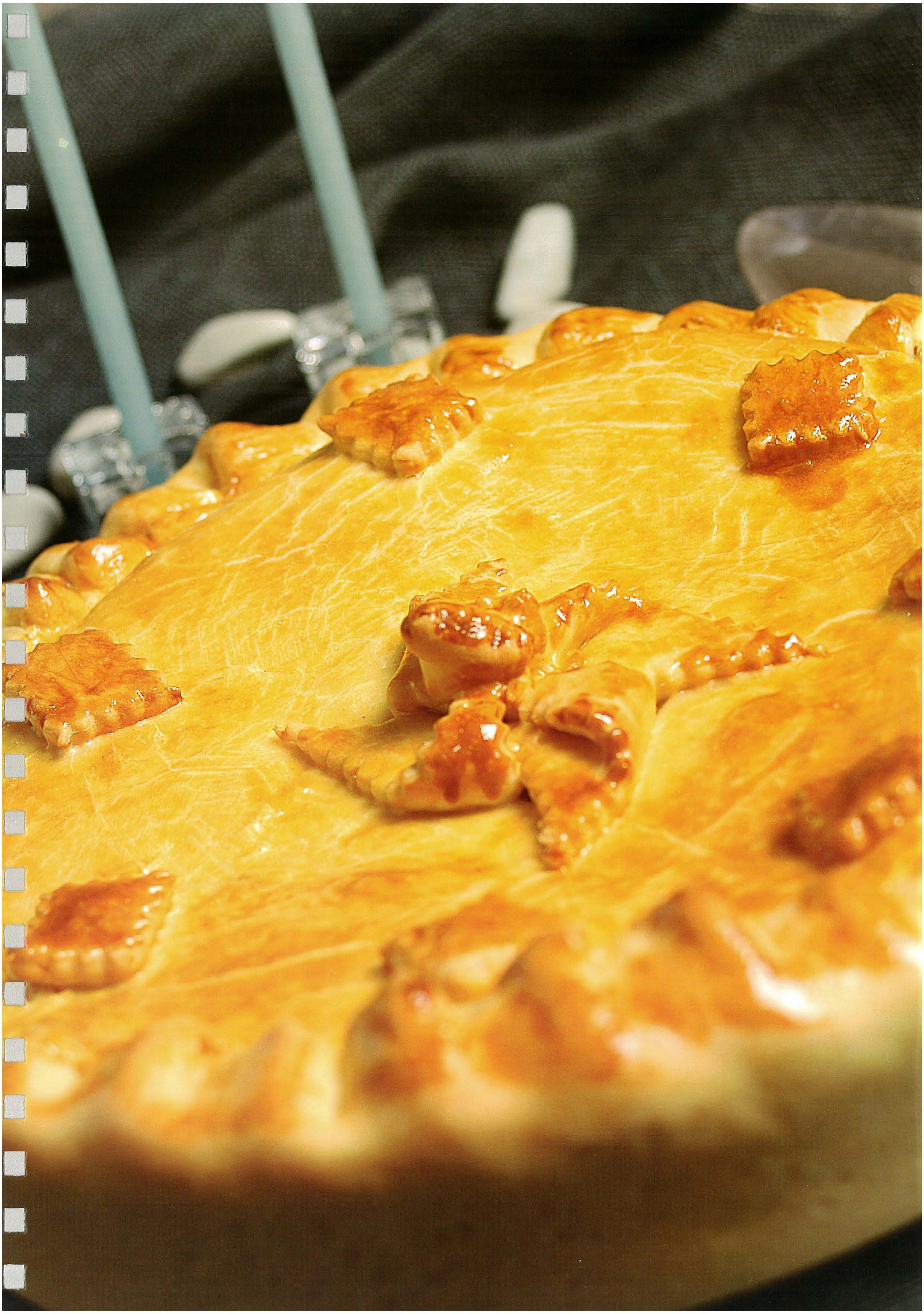
P/6 pessoas Bimby: 52 min

Ingredientes p/ recheio:
1 frango (partido em pedaços tendo o cuidado de pedir no talho que cortem o osso da perna rente à carne),
80 gr. farinha,
1 cebola,
2 dentes de alho,
1 cenoura,
3 pés de salsa,
50 gr. azeite,
2 caldos de galinha ou sal,
100 gr. vinho branco,
10 gr. molho de soja (opcional),
2 gemas de ovo,
1 ovo p/ pincelar,
pimenta q.b.

P/ massa:
1 ovo,
50 gr. água,
50 gr. azeite,
50 gr. vinho branco,
80 gr. margarina/banha,
40 gr. fermento padeiro,
ou 1 carteira Fermipan,
450 gr. farinha aprox.,
1 c. chá de sal

Preparação:
Comece por fazer a massa, colocando no copo todos os ingredientes, excepto o ovo, o fermento e a farinha e programe **2 Min., Temp.37°, Vel.2.** Junte os restantes ingredientes e programe **2 Min. Vel.Espiga.** Deixe repousar ½ hora, enquanto faz o recheio.
Coloque a cebola, a cenoura, os alhos e a salsa e pique **8 Seg.** na **Vel.5.** Junte o azeite e refogue **5 Min., Temp.Varoma, Vel.1½.**
Junte o frango, o vinho branco, o molho de soja (opcional), os 2 caldos ou sal e programe **35 Min., Temp.100°, Vel.Colher Inversa.** Retire o frango e desosse-o. Reserve. Entretanto, junte a farinha e programe **5 Min., Temp.90°, Vel.3.** Rectifique temperos, ligue a Bimby na **Vel.3** e deite as gemas em fio pelo bucal programando mais **2 Min., Temp.90°.** Junte o frango desossado e programe **1 Min., Vel.3** ajudando a envolver com a espátula.
Retire uma parte da massa para fazer a tampa.
Estenda a restante massa muito fina e forre com ela o molde desejado, recheie com o frango já arrefecido. Cubra com a massa reservada para a tampa e una os bordos de baixo aos de cima. Faça enfeites com as sobras da massa, pincele com ovo batido e leve ao forno pré-aquecido a 200° cerca de **30 Min.** ou até que verifique que a massa esteja bem cozida.

Sugestão Bimby:
Opcionalmente, pode adicionar ao recheio, ervilhas, cogumelos, quadradinhos de cenoura ou qualquer outro legume a gosto. Com forminhas pequenas, pode fazer pequenas empadas em vez de uma grande.

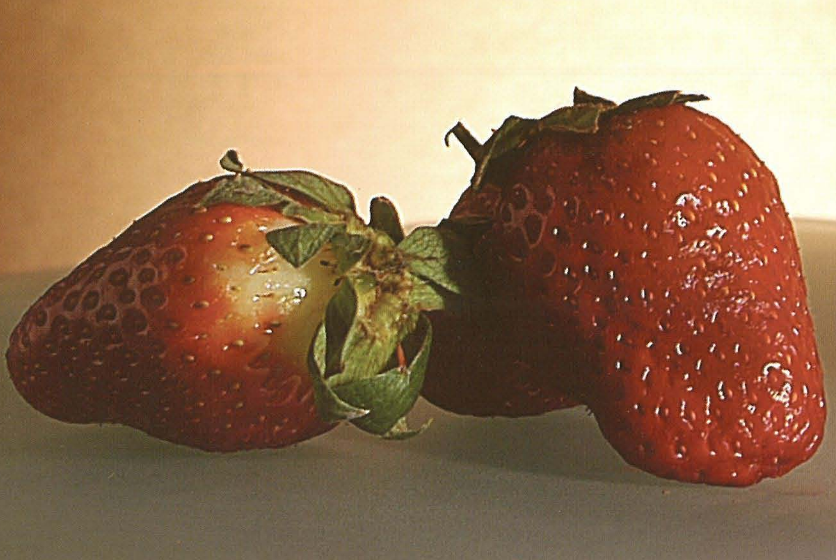


Bimby

DOCES E SOBREMESAS

7

1 . Compotas, Geleias e Marmelada
2 . Bolachas
3 . Bolos
4 . Sobremesas





Compotas, Doces e Marmeladas

Bimby: 30 min.

Com a Bimby pode fazer todos os doces, totalmente triturados ou em pedacinhos, dependendo da fruta que utilizar, já que umas têm mais pectina que outras, sendo, por isso, mais ou menos espessas. Aquelas que tiverem menos pectina, como os morangos, necessitam no final mais **5** ou **10 Min.** em **Temp.Varoma** para que o líquido se evapore.

A base para todos os doces é:
O peso da fruta será sempre o mesmo que o do açúcar e coloca–se sempre um limão bem descascado e sem caroços. Se quisermos com pedacinhos, picamos **6 Seg.**, na **Vel. 4** e, a seguir, coloca-se a cozer na **Vel.1**. Se quiser tudo muito bem triturado, programe durante **15 Seg.** na **Vel.6** até que fique em puré.
Utilizando o mesmo procedimento pode preparar inúmeros doces como, por exemplo:

De abóbora:
500 gr. abóbora,
1 limão bem descascado e sem caroços,
500 gr. açúcar
1 laranja

De figos frescos:
500 gr. figos,
1 limão bem descascado e sem caroços,
500 gr. açúcar

De pêssego:
500 gr. pêssego com casca e sem caroço,
1 limão bem descascado e sem caroços,
500 gr. açúcar

. . . .

Doce de Aproveitamentos

Ingredientes:
Restos da preparação de 1 limonada (apenas metade), retirar os caroços do limão,
2 cenouras,
2 peças de fruta a seu gosto (maçãs, pêras, laranjas, etc.)
Pese tudo e adicione o equivalente em açúcar.

Preparação:
Depois de fazer uma limonada, (ver pág. 12), coe tudo e deixe dentro do copo a metade dos restos. Adicione as cenouras e as frutas. Pese tudo e adicione o equivalente em açúcar. Triture durante **10 Seg., Vel.5**, para que fique tudo bem triturado e programe **30 Min., Temp.100º, Vel.1**. Se no final ficar líquido, programe **Temp.Varoma**, uns 5 minutos para evaporar. Se ficar muito espesso, adicione um pouco de água. Se desejar mais triturado, programe **10 Seg., Vel.6**.

. . . .

Doce de Laranja com Pedacinhos

Bimby: 35 min.

Ingredientes:
500 gr. laranjas,
1 cenoura grande,
1 limão bem descascado e sem caroços,
500 gr. açúcar

Preparação:
Descasque as laranjas, mas só a parte cor de laranja. Coloque no copo a casca junto com a polpa da laranja (sem nenhuma casca branca) e o resto dos ingredientes. Triture durante **6 Seg., Vel.4.** A seguir, programe **30 Min., Temp.100º, Vel.1.** Se ficar muito líquido, programe mais **5 Min., Temp. Varoma.**

. . . .

Doce de Tomate

Bimby: 45 min.

Ingredientes:
800 gr. tomate s/ peles nem sementes,
1 limão descascado sem pele branca nem caroços,
800 gr. açúcar,
1 pau de canela

Preparação:
Deite todos os ingredientes excepto o pau de canela e triture **5 Seg., Vel.5.** De seguida programe **20 Min., Temp.100º, Vel.2.** e depois mais **20 Min., Temp.Varoma, Vel.2** sem o copinho da tampa. Coloque o cesto em cima da tampa para evitar salpicos.

. . . .

Doce de Morango

Bimby: 40 min.

Ingredientes:
800 gr. morangos,
800 gr. açúcar,
1 limão bem descascado s/ peles brancas nem caroço

Preparação:
Coloque todos os ingredientes no copo e triture **10 Seg. Vel. 5** (se desejar um doce c/ pedaços, reserve metade dos morangos sem triturar). Programe **30 Min., Tempº 100, Vel. 1.** Se no final do tempo estiver muito líquido, programe **5** ou **10 Min.** em **Temp. Varoma,** sem o copinho da tampa e com o cesto em cima para evitar salpicos.

. . . .

Marmelada

Bimby: 30 min.

Ingredientes:
800 gr. marmelos com casca, mas sem caroços,
1 limão bem descascado e sem caroços,
800 gr. açúcar

Preparação:
Triture tudo durante **30 Seg., Vel.9.**, ajudando com a espátula. Limpe tudo o que tiver ficado nas paredes do copo, para que não fique cru, e programe **30 Min., Temp.100º, Vel.3.** Também pode cozer o marmelo com o limão **15 Min.**, juntar o açúcar e cozinhar outros **15 Min.** Coloque em taças e deixe arrefecer num local fresco.

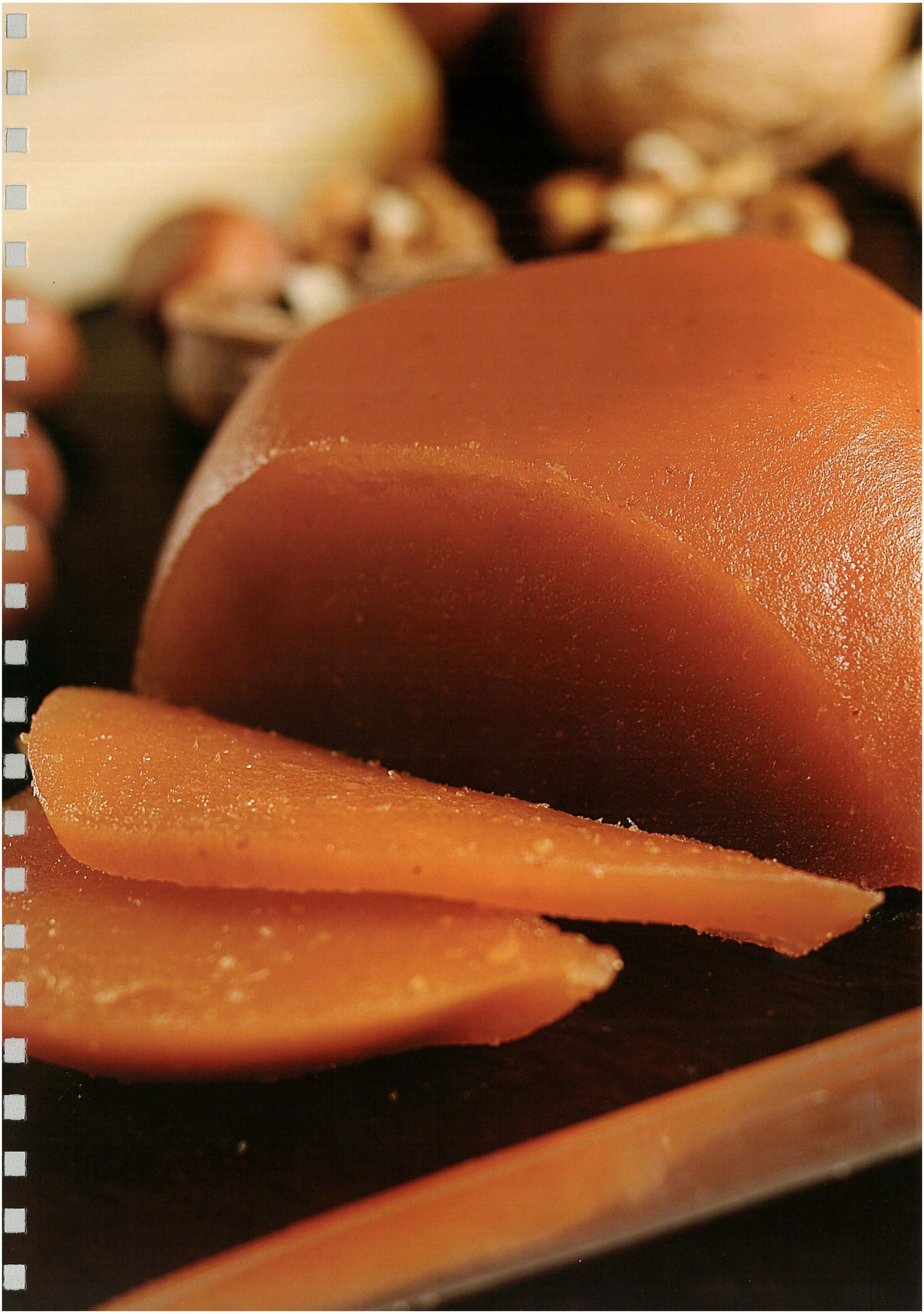
. . . .

Geleia de Marmelo

(normalmente faz-se depois de fazer marmelada)

Ingredientes:
Cascas e pevides de marmelo,
Açúcar,

Preparação:
Coloque no copo as cascas e as pevides do marmelo, cubra com água a rasar as cascas e programe **15 Min., Temp.100º, Vel.1.** Coe o líquido por um passador fino.
Pese o líquido coado e adicione igual peso de açúcar. Programe **30 Min, Temp.Varoma, Vel.1.** Verifique o ponto da geleia, colocando uma colher de chá de geleia num prato e abrindo uma estrada. Se verificar que está muito líquido programe mais **5** ou **10 Min.** à mesma **Temp.** e **Vel.** sem o copinho da tampa e com o cesto em cima para evitar salpicos.



Madalenas

Bimby: 5 min.

Ingredientes:
200 gr. manteiga,
200 gr. açúcar,
Casca de laranja e de limão (só parte colorida),
4 ovos,
200 gr. farinha,
1 c. de chá de fermento Royal,
1 pitada de sal

Preparação:
Pulverize o açúcar com o copo bem seco, programe **15 Seg., Vel.9.** Adicione as cascas de laranja e do limão e repita a operação. Junte os ovos e a manteiga, coloque a "Borboleta" na lâmina e programe **2 Min., Temp.37º, Vel.4.** Deixe a bater sem calor durante uns **2 Min.** Incorpore a farinha, o fermento e o sal. Mexa tudo durante **6 Seg., Vel.4.** Por último, coloque a massa em formas de madalenas, enchendo-as só até metade, polvilhe-as com açúcar normal e introduza-as no forno pré-aquecido a 200º, baixando a temperatura para 180º durante **15** ou **20 Min.**

Sugestão Bimby:
Se retirar as cascas dos citrinos obterá excelentes queques.

Quadrados de Chocolate

Bimby: 5 min.

Ingredientes:
250 gr. açúcar,
250 gr. manteiga,
250 gr. farinha,
250 gr. chocolate,
4 ovos

Preparação:
Deite no copo o açúcar, a manteiga e os ovos e programe **5 Min., Temp. 70º, Vel.4.** Adicione o chocolate partido aos bocados e deixe amaciar uns segundos. Bata **20 Seg., Vel.6.** Adicione a farinha e bata cerca de **10 Seg., Vel.6** e ajude a mexer com a espátula.

Deite num tabuleiro previamente untado com manteiga e polvilhado de farinha e leve ao forno alto. Fica húmido no meio. Desenforma-se e corta-se aos quadrados que se polvilham com açúcar em pó.

Sugestão Bimby:
Pode também utilizar uma forma redonda, bem untada com manteiga e polvilhada de farinha, e fazer como um bolo normal. É um óptimo bolo de anos. O ponto de cozedura ideal é espetar o palito na borda da forma e sair seco, espetar no centro e sair húmido. Está pronto.

Como cobertura, sugerimos:
2 ovos, igual peso de açúcar, chocolate e manteiga. Coloque todos os ingredientes na Bimby, **excepto o chocolate**, e programe **5 Min., Temp. 70º, Vel.4.** Quando terminar, deite o chocolate, espere que amacie e bata **20 Seg.** na **Vel.6.** Deite em cima do bolo já arrefecido, e obterá uma cobertura lisa e brilhante. Enfeite a gosto.

Areias

Bimby: 30 seg.

Ingredientes:
300 gr. farinha,
100 gr. açúcar,
200 gr. manteiga s/sal,
1 pitada sal,
Açúcar p/ polvilhar

Preparação:
Coloque todos os ingredientes no copo e programe **30 Seg., Vel.6.** Faça pequenas bolas e leve ao forno pré-aquecido a 180º, durante cerca de **10 Min.**
Retire do forno e envolva em açúcar.

Bolachas de Chocolate

Bimby: 1 min.

Ingredientes
100 gr. chocolate,
250 gr. farinha,
100 gr. açúcar,
100 gr. manteiga,
1 ovo,
1 colher de chá de fermento

Preparação:
Pulverize o chocolate na **Vel.9.**
Adicione os restantes ingredientes e programe **25 Seg., Vel.6.**
Estenda a massa com o rolo em superfície untada e polvilhada de farinha e corte-as com o copinho da tampa. Leve ao forno a 180º durante **15** a **20 Min.**

Nota: pode juntar uma casca de laranja e pulverizar juntamente com o chocolate (opcional).

Bolinhos da Olinda

Bimby: 1 min.

Ingredientes:
250 gr. farinha,
100 gr. açúcar,
100 gr. manteiga,
1 ovo,
1 colher de fermento Royal

Preparação:
Coloque no copo todos os ingredientes e programe **15 Seg., Vel.6.**
Faça bolinhas, mergulhe a parte de cima em açúcar e coloque no tabuleiro de ir ao forno untado com manteiga.
Com a ajuda de um garfo "esmague" as bolinhas que deverão ficar com aspecto achatado e ondulado.
Leve ao forno a 180º durante **20 Min.**

Bolachas de Cerveja

Bimby: 45 seg.

Ingredientes:
500 gr. farinha,
200 gr. manteiga sem sal,
150 gr. cerveja,
1 pitada sal e açúcar

Preparação:
Coloque a cerveja e a manteiga no copo e misture programando **15 Seg., Vel.6.**
Junte a farinha e uma pitada de sal e bata **20** a **30 Seg., Vel.6.**
Polvilhe uma superfície com açúcar e estenda a massa com um rolo. Vire a massa e proceda de igual modo. Com o copinho da tampa, recorte bolachas. Leve ao forno pré-aquecido 180º cerca de **10** a **15 Min.**



Bolo de Laranja

Bimby: 1 min. 30 seg.

Ingredientes:
250 gr. açúcar,
1 ovo inteiro + 2 gemas,
220 gr. farinha,
100 gr. manteiga,
1 laranja inteira de casca fina,
1 iogurte natural,
1 c. chá de fermento Royal,
1 pitada de sal,
Farinha p/polvilhar

Preparação:
Coloque no copo o açúcar, a laranja cortada aos bocados e os ovos. Programe **1 Min., Temp.50º, Vel.5.**
A seguir junte os restantes ingredientes (excepto a farinha e o fermento) e programe **30 Seg., Vel.5.**
Incorpore a farinha e o fermento e misture **6 Seg., Vel.4.**
Deite numa forma untada c/manteiga e polvilhada com farinha e leve ao forno a 180º, **30 Min.** aproximadamente. Desenforme e decore a gosto.

Sugestão Bimby:
Antes de levar o bolo ao forno, experimente polivlhar com açuçar. Desta forma obterá uma crosta crocante.

. . . .

Bolo Mármore

Bimby: 1 min.

Ingredientes:
100 gr. manteiga (mole),
200 gr. açúcar,
1 c.sopa açúcar baunilhado,
3 ovos,
100 gr. leite,
270 gr. farinha,
1 c. chá fermento,
1 c. sopa cacau em pó

Preparação:
Pré-aqueça o forno a 180º.
Deite no copo, a manteiga, o açúcar, o açúcar baunilhado, os ovos e o leite. Envolva programando **1 Min., Vel.6.**
Junte a farinha e o fermento e envolva, programando **15 Seg., Vel.5.**
Entretanto unte e polvilhe de farinha uma forma e deite metade da massa. Junte o cacau à outra metade de massa que ficou no copo e envolva durante **10 Seg., Vel.6**. Deite na forma. Passe com a espátula em movimentos em espiral para obter um efeito de mármore. Leve ao forno durante **40 a 45 Min.**

. . . .

Bolo Iogurte

Bimby: 5 min.

Ingredientes:
5 ovos,
1 iogurte natural (110 gr.),
110 gr. óleo,
400 gr. açúcar,
150 gr. farinha,
10 gr. fermento,
Raspa de 1 limão

Preparação:
Retire a casca de 1 limão sem parte branca e coloque-a no copo, para ralar. Programe **15 Seg.** na **Vel.9**. Coloque todos os ingredientes no copo, excepto a farinha e o fermento e misture tudo durante **5 Min., Vel.4.**
Adicione a farinha e o fermento e envolva **6 Seg., Vel.3**. Unte uma forma com margarina e polvilhe-a com farinha. Coloque o preparado na forma e leve ao forno, previamente aquecido, durante **40 Min.** aproximadamente, **Temp.180º.**

. . . .

Bolo Manteiga

Bimby: 3 min.

Ingredientes:
4 ovos,
200 gr. açúcar,
+ 100 gr. açúcar p/ polvilhar,
200 gr. manteiga,
200 gr. farinha,
1 c. chá de fermento Royal

Preparação:
Coloque a "Borboleta" na lâmina, deite o açúcar, os ovos e a manteiga no copo e programe **3 Min. Temp. 37º, Vel.3.**
Adicione a farinha e o fermento e misture programando, **6 Seg. , Vel.3**, terminando de envolver com a espátula. Coloque a massa numa forma previamente untada com margarina e polvilhada de farinha, leve ao forno cerca de **25 Min., Temp. 170º.**
Quando terminar o tempo, desenforme o bolo e polvilhe com açúcar pulverizado na Bimby. Para pulverizar o açúcar programe **15 Seg., Vel.9.**

. . . .

Bolo Rápido

Bimby: 1 min.

Ingredientes:
3 ovos,
200 gr. açúcar,
100 gr. manteiga,
1 iogurte natural,
170 gr. farinha,
1 pitada de sal,
1 saqueta de fermento Royal,
1 maçã descascada e cortada em 8 pedaços

Preparação:
Coloque os ovos no copo, adicione o açúcar e programe **1 Min., Temp.50º, Vel.3.**
Junte a manteiga e o iogurte e misture durante **15 Seg., Vel.3**. Incorpore a farinha, o sal e o fermento e programe **6 Seg., Vel.3**. Termine de envolver a farinha com a espátula.
Em seguida, deite a mistura numa forma redonda previamente untada com margarina e ligeiramente polvilhada com farinha. Introduza os pedaços de maçã na massa e coloque a forma no forno pré-aquecido a 170º durante uns **30 Min.**, aproximadamente.

Nota:
Para decorar pode polvilhar com açúcar em pó com canela.

. . . .



Bolo Rei

Bimby: 7 min.

Ingredientes:
70 gr. açúcar,
Casca de 1 laranja e de 1 limão (sem parte branca),
130 gr. leite,
100 gr. manteiga,
3 gemas,
40 gr. fermento padeiro (ou 1 carteira de Fermipan),
20 gr. sumo de laranja,
400 gr. a 450 gr. farinha com fermento (previamente pesada),
1 pitada de sal

Preparação:
Coloque o açúcar no copo bem seco e pulverize **15 Seg., Vel.9**. Junte as cascas dos citrinos através do bucal e rale uns segundos na **Vel.5**. Adicione o leite e a manteiga e programe **30 Seg., Temp.37º, Vel.6** e a seguir **30 Seg., Vel.9** sem temperatura. Reduza para **Vel.3** e junte as gemas, o fermento e o sumo de laranja, misturando durante uns segundos. Deite a farinha a pouco e pouco na **Vel.3** através do bucal e só no fim a pitada de sal; aumente para a **Vel.9** durante **30 Seg**.
Programe **3 Min., Vel.Espiga** e verifique se o conteúdo forma uma bola que não fique agarrada às paredes do copo. Se não for o caso, pare a Bimby, polvilhe as paredes do copo com um pouco de farinha e volte a amassar na mesma velocidade. Deixe repousar a massa dentro do copo até esta levantar o copinho. Logo que isto aconteça, pressione a massa com as mãos de forma a que o volume baixe e volte a programar **15 Seg., Vel.9** e **1 Min., Vel.Espiga**. Retire a massa do copo, amasse com as mãos até formar uma bola lisa, polvilhando a mesma com farinha. Dê-lhe a forma de uma rosca e coloque-a num tabuleiro previamente untado. Pincele a massa com gema de ovo e decore a seu gosto (frutas cristalizadas, secas). Pode também fazer montinhos de açúcar humidificado. Deixe que a massa dobre de volume e a seguir coloque no forno pré-aquecido a 180º durante **20 Min**.

Sugestão Bimby:
Aconselha-se a colocar um recipiente com água, resistente à temperatura, no meio da massa do Bolo Rei para que esta não se feche.

Bolo Inglês

Bimby: 2 min.

Ingredientes:
150 gr. açúcar,
4 ovos,
130 gr. manteiga,
330 gr. farinha,
1 saqueta de fermento Royal,
1 pitada de sal,
150 gr. frutos secos ou frutas cristalizadas

P/ o glacé:
200 gr. açúcar,
1 clara de ovo,
1 c. sumo de limão

Preparação:
Se utilizar frutos secos, deverá picá-los junto com as frutas cristalizadas durante **6 Seg.**, **Vel.3½**, procurando que fiquem em pedacinhos pequenos. Reserve--os. Coloque no copo o açúcar e os ovos, programe **2 Min.**, **Temp.37º**, **Vel.5**. Adicione a manteiga e mexa durante **10 Seg.**, **Vel.5**.
Junte a farinha, o fermento e o sal e mexa durante **10 Seg.**, **Vel.5**. Incorpore os frutos reservados e misture com a espátula.
Unte uma forma de bolo inglês com margarina e farinha. Deite a mistura na forma sem que encha mais de metade e polvilhe a superfície com açúcar normal, se não desejar utilizar o glacé, introduza no forno previamente aquecido a 170º durante **30 Min.** aproximadamente. Comprove que está pronto picando no centro com um palito que deverá sair seco.
Para preparar o glacé, com o copo muito seco, glaceie o açúcar programando **15 Seg.**, **Vel.9**. Adicione os restantes ingredientes e misture durante **8 Seg.**, **Vel.5** até que fique bem unido. Deite sobre o bolo em fio.

Pão de Passas ou Nozes

Bimby: 4 min.

Ingredientes:
550 gr. farinha,
40 gr. fermento padeiro,
1 ovo,
200 gr. passas de corinto ou de nozes picadas e algumas para enfeitar,
150 gr. manteiga,
50 gr. açúcar ,
130 gr. leite,
130 gr. água,
1 pitada de noz moscada,
1 pitada de sal

Preparação:
Coloque no copo a água, o açúcar, o leite e programe **1 Min., Temp.37º, Vel.2.** Junte o fermento, a manteiga, o ovo, o sal e a noz moscada.
Misture tudo durante **6 Seg., Vel.4.** Por último, junte a farinha, mexa **10 Seg., Vel.6** e amasse **3 Min., Vel.Espiga.**
Tire a massa do copo. Ponha as passas por toda a massa, e carregue com as mãos, amassando um pouco.
Coloque-a numa forma de bolo Inglês grande, untada com manteiga, aperte bem as passas para penetrarem a massa e espere que dobre o volume, fora do forno ou dentro do forno a 50ºC durante **20 Min.** aproximadamente.
Quando tiver dobrado, suba a temperatura a 200ºC e coza-a durante **25** ou **30 Min**. Antes de a tirar do forno, pincele-a com leite ou ovo batido com um pouco de água e deixe-a mais uns minutos.



Mousse de Chocolate

Bimby: 10 min.

Ingredientes:
100 gr. açúcar,
300 gr. chocolate de culinária,
6 ovos separadas as claras das gemas,
200 gr. leite,
150 gr. manteiga,
Umas gotas de sumo de limão,
1 pitada de sal,
250 gr. natas batidas

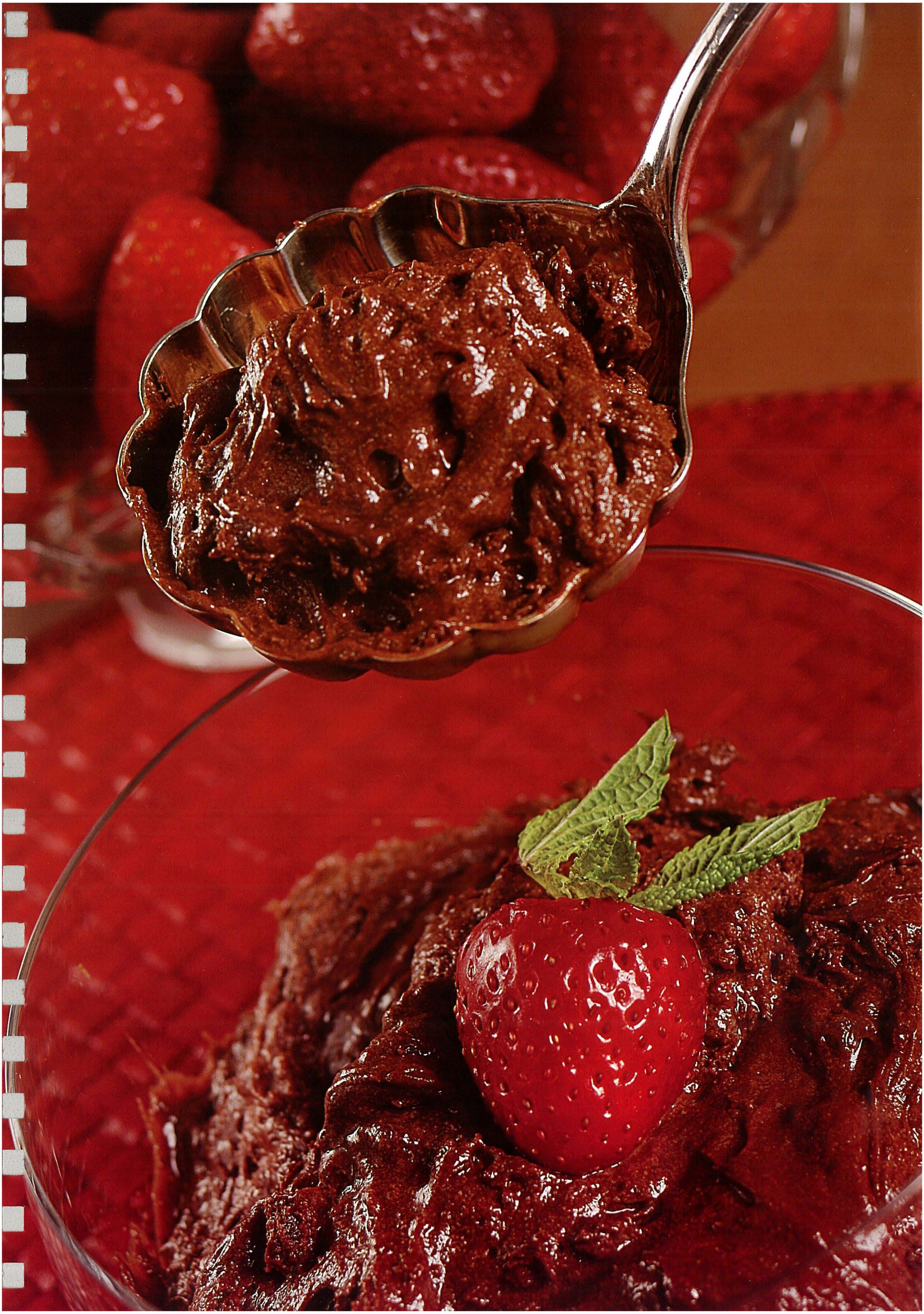
Preparação:
Coloque a "Borboleta" na lâmina. Junte as claras com umas gotas de limão e uma pitada de sal e programe **5-6 Min.**, **Vel. 2½** ou **3**. Retire para uma taça e reserve.
Retire a "Borboleta", e sem lavar o copo, deite o leite, as gemas, a manteiga e o açúcar e programe **5 Min.**, **Temp.80°**, **Vel.4**. Adicione o chocolate partido, deixe que amacie e triture **15 Seg.**, **Vel.6**.
Misture as claras com o creme de chocolate, envolvendo bem, e deite a mousse numa taça. Leve ao frigorífico. Antes de servir, se o desejar, decore com natas batidas.
Deve fazer a mousse de véspera para que fique com uma consistência mais sólida.

Tiramisú

Bimby: 8 min.

Ingredientes:
24 palitos de la reine,
200 gr. café,
50 gr. licor (rum, etc),
6 gemas,
150 gr. açúcar,
150 gr. natas líquidas,
3 folhas de gelatina,
500 gr. queijo Mascarpone,
Cacau em pó para decorar

Preparação:
Coloque as folhas de gelatina em água fria. Reserve.
Coloque a "Borboleta" na lâmina. Deite no copo as gemas as natas e o açúcar, e programe **5 Min.**, **Temp. 90°**, **Vel.1½**. Quando terminar, tire a temperatura e programe mais **2 Min.** à mesma velocidade.
Incorpore as folhas de gelatina bem escorridas e misture **30 Seg.**, **Vel.1½**. Deixe esfriar a mistura.
Uma vez fria, e com a "Borboleta", misture **10 Seg.**, **Vel.1½**. Junte o queijo e programe **20 Seg.**, **Vel.2½**, até que esteja totalmente incorporado. Prepare uma forma forrada com película aderente e deite metade da mistura. Coloque no frigorífico. Entretanto coloque num recipiente o café e o licor escolhido e embeba os palitos, tendo o cuidado para que não fiquem demasiado ensopados. Deite sobre a mistura uma camada de palitos, por cima destes a restante mistura do copo e cubra novamente com palitos. Tape com película aderente e coloque no frigorífico pelo menos 2 horas.
Desenforme, retire a película aderente e povilhe com cacau. Se desejar mais decorado, cubra com aparas de chocolate branco. Mantenha-o no frigorífico até o momento de servir.



Arroz Doce

Bimby: 60 min.

Ingredientes:
1 l leite,
130 gr. arroz carolino,
1 casca de limão,
1 pau de canela,
1 pitada de sal,
150 gr. açúcar,
4 gemas de ovo

Preparação:
Coloque no copo todos os ingredientes, excepto o açúcar e os ovos. Programe **50 Min.**, **Temp.90º**, **Vel.Colher Inversa**. Quando terminar, junte o açúcar e deite as gemas em fio previamente desfeitas num pouco de leite e programe **10 Min.** à mesma temperatura e velocidade. Deite num recipiente grande ou em taças pequenas e quando estiver frio, polvilhe com canela, podendo também polvilhar com açúcar e queimar com um ferro.

Aletria

Bimby: 29 min.

Ingredientes:
1400 gr. leite gordo,
200 gr. açúcar,
150 gr. aletria,
Casca de 1 limão,
Casca de 1 laranja,
1 pau de canela,
4 gemas batidas em 100 gr. de leite,
1 c. sopa de maizena,
Canela em pó para polvilhar

Preparação:
Pese a aletria e reserve. Coloque a "Borboleta" na lâmina. Deite no copo o leite, o açúcar, as cascas dos citrinos e a canela. Programe **10 Min.**, **Temp.90º**, **Vel.Colher**. Quando terminar, programe **15 Min.**, **Temp.90º**, **Vel.Colher**. Com a máquina já a funcionar, vá incorporando a aletria através do bucal, partindo-a um pouco com a mão. Bata as gemas numa tijela junto com 100 gr. de leite e uma colher de sopa de maizena. Programe **4 Min.**, **Temp.90º**, **Vel.Colher** e vá incorporando as gemas. Deite o preparado numa travessa, retire as cascas e a canela e deixe arrefecer. Polvilhe com canela em pó.

Zabaione

Bimby: 7 min.

Ingredientes:
250 gr. vinho branco,
130 gr. açúcar,
2 ovos,
4 gemas

Preparação:
Coloque a "Borboleta" e todos os ingredientes no copo e programe **7 Min.**, **Temp.70º**, **Vel.3**.
Sirva quente ou frio em taças de vidro transparente.

Creme de Limão

Bimby: 6 min.

Ingredientes:
150 gr. açúcar,
1 casca de limão (só a parte amarela),
100 gr. manteiga,
4 ovos,
Sumo de 3 limões (médios)

Preparação:
Coloque no copo o açúcar e pulverize na **Vel.7**.
Adicione a casca do limão e programe de novo **Vel.7**.
Junte os restantes ingredientes e programe **6 Min.**, **Temp.80º**, **Vel.4**.

Nota:
Recheie tartes grandes ou pequenas, cubra com merengue e gratine.



Tarte de Maçã

Bimby: 3 min.

Ingredientes:
6 maçãs,
125 gr. manteiga,
1 ovo inteiro + 2 gemas,
150 gr. açúcar,
2½ c. chá fermento em pó,
170 gr. farinha,
10 gr. vinho do Porto ou Brandy,
1 pitada de sal

Preparação:
Descasque as maçãs, corte-as aos quartos e de seguida lamine-as finamente sem chegar até a baixo e reserve.
A seguir coloque no copo o ovo, as gemas e o açúcar e programe **2 Min.**, **Temp.37º**, **Vel.4**.
Junte a manteiga, o vinho do Porto e misture **5 Seg.**, **Vel.4**.
Adicione a farinha, o fermento e o sal, e programe **6 Seg.**, **Vel.6**.
Deite numa forma, desmontável, e coloque em cima os quartos de maçã, uns ao lado dos outros, com a parte cortada para cima.
Introduza no forno, pré-aquecido a 180º, durante **30 Min**. Pique com um palito no centro. Se sair limpo é porque está cozido.
Retire do forno, deixe arrefecer, desenforme e polvilhe com açúcar em pó através de um passador.

. . . .

Chantilly

Bimby: 8 min.

Ingredientes:
2 pacotes natas frescas (mínimo)

Preparação
Coloque a "Borboleta" na lâmina. Deite as natas e programe cerca de **2 Min.**, **Vel.3½**. Tem que estar com atenção para que não passem a manteiga.

Nota:
Este tempo é referencial, podendo o chantilly levar mais ou menos tempo, dependendo da temperatura e qualidade das natas. Em qualquer circunstância as natas para montar têm de estar na parte mais fria do frigorífico, caso contrário não montam. Se desejar colocar açúcar, comece por pulverizá-lo **10 Seg.**, **Vel.9** e de seguida junte as natas.

. . . .

"Apple Crumble"

Bimby: 30 seg.

Ingredientes:
6/8 maçãs,
200 gr. farinha,
100 gr. manteiga amolecida,
100 gr. açúcar

Preparação:
Coloque no copo a farinha, a manteiga e o açúcar e programe **30 Seg.** na **Vel.4.** Retire e reserve.
Sem lavar o copo, corte as maçãs em quartos, passe-as por limão para que não escureçam muito e pique na **Vel.5.**
Deite o puré num pirex, polvilhe com açúcar e cubra com a massa reservada, sem amassar nem calcar. Deverá ter o aspecto de migalhas.
Leve ao forno até estar dourado.

Sugestão Bimby:
Sirva quente com uma bola de gelado, ou frio com creme Inglês quente. Opcionalmente, sirva com chantilly.

. . . .

Creme Inglês

Bimby: 7 min.

Ingredientes:
600 gr. leite,
6 gemas de ovo,
100 gr. açúcar,
1 c. sopa de açúcar baunilhado

Preparação:
Coloque todos os ingredientes no copo e programe **7 Min.**, **Temp.90º**, **Vel.4.**

Panquecas

Bimby:15 seg.

Ingredientes:
150 gr. farinha,
½ c. chá de sal,
50 gr. manteiga,
50 gr. açúcar,
200 gr. leite,
2 ovos,
1 c. chá de fermento

Preparação:
Coloque todos os ingredientes no copo e mexa durante **15 Seg.**, **Vel.6.**
A seguir, unte uma frigideira pequena com margarina e aqueça ao lume. Junte um pouco da massa preparada e quando começarem a sair borbulhas na superfície, vire e core o outro lado. Sirva com natas, chocolate, caramelo líquido, doce, etc.

. . . .

Scones

Bimby:15 seg.

Ingredientes:
250 gr. farinha,
100 gr. leite,
30 gr. manteiga,
50 gr. açúcar,
1 ovo,
2 c. chá de fermento,
1 pitada de sal

Preparação:
Coloque todos os ingredientes no copo e programe 15 **Seg.**, **Vel.5.**
Num tabuleiro de ir ao forno, polvilhado de farinha, deite colheradas de massa. Leve ao forno pré-aquecido a 200º durante mais ou menos **10 Min**.

. . . .



Marquise de Chocolate

Bimby: 10 min.

Ingredientes:
6 ovos,
150 gr. açúcar,
300 gr. chocolate amargo em pó,
200 gr. manteiga s/sal,
5 c. sopa de Whisky ou Rum,
1 pitada de sal

Preparação:
Separe as gemas das claras. Coloque a "Borboleta" na lâmina, deite as claras com a pitada de sal e programe **6 Min., Vel.3**. Retire e reserve.
Deite 250 gr. chocolate no copo e programe **20 Seg., Vel. 7**. Adicione a manteiga, o açúcar, as gemas, o whisky e programe **4 Min., Temp. 50º, Vel.4**. Junte as claras reservadas e envolva com a ajuda da espátula. Deite numa forma. Alise a superfície e coloque no congelador, no mínimo durante 2 horas. Retire **30 Min**. antes de servir e polvilhe com o resto do chocolate.

Picado de Abelha

Ingredientes:
130 gr. requeijão ou quark,
50 gr. leite,
1 ovo,
2 c.chá fermento Royal,
50 manteiga/óleo,
100 gr. açúcar,
300 gr. farinha,

Para a cobertura:
50 grs. açúcar,
1 c.chá açúcar baunilhado,
100 grs. manteiga,
2 c.sopa doce de alperce,
200 gr. amêndoa laminada

Preparação:
Coloque todos os ingredientes da massa no copo e programe **15 Seg, Vel.6**. Deite a massa numa forma untada e enfarinhada. (Deve utilizar uma forma de aro amovível para ser mais fácil desenformar). Coloque no copo todos os ingredientes para a cobertura, excepto as amêndoas, e programe **3 Min., Temp.37º, Vel.3**. Deite o preparado numa taça sobre as amêndoas e envolva bem com a espátula.
Deite a cobertura sobre a massa do bolo e leve ao forno pré-aquecido a 175º, durante **30 Min**.
Deixe arrefecer e, uma vez frio, retire o aro e corte-o em quadrados.

Opcionalmente:
Pode rechear o bolo, com creme pasteleiro ou chantilly, cortando-o ao meio depois de arrefecido.
Se optar por recheá-lo, tome nota que a parte da cobertura, deve ser previamente cortada aos quadrados, e só depois colocada por cima do recheio, pois como é uma cobertura dura, ao cortar os quadrados em cima do recheio, este, com a pressão do corte, sairia por todos os lados.

Tarte de Trufa e Natas

Bimby: 4 min.

Ingredientes:
1 base de massa quebrada,
150 gr. chocolate culinário,
150 gr. açúcar
100 gr. manteiga,
100 gr. natas,
4 ovos grandes,
50 gr. brandy,
Uma pitada de sal

P/ massa quebrada:
300 gr. farinha,
100 gr. manteiga,
2 ovos,
1 pitada de sal,
100 gr. açúcar

Para decorar:
Natas batidas em chantilly

Preparação:
Prepare a massa quebrada, colocando no copo os ingredientes pela ordem acima indicada e programe **15 Seg., Vel.6**. Estenda-a com o rolo, deixando-a muito fina, e forre com ela uma forma desmontável de 26 cm de diâmetro. A seguir, pique a massa quebrada várias vezes com um garfo, pincele-a com a clara do ovo ligeiramente batida, e introduza-a no forno durante **15 Min.**, aproximadamente. Comprove se está bem dourada, retire do forno e reserve.
Entretanto, coloque o açúcar no copo e programe **15 Seg**. na **Vel.9**. Quando estiver bem glaceado, incorpore o chocolate partido e pulverize **10 Seg., Vel.8**. A seguir, coloque a "Borboleta" na lâmina e adicione a manteiga, os ovos e as natas. Programe **6 Min., Temp.90º, Vel.4**. Incorpore o brandy e misture **15 Seg., Vel.4**.
Deite o creme de chocolate sobre a base de massa e reserve-a até que esteja completamente fria.
Por último, mesmo antes de servir, coloque as natas batidas num saco de pasteleiro e decore a superfície da tarte.



Toucinho do Céu

Bimby: 75 min.

Ingredientes:
250 gr. água,
500 gr. açúcar,
11 gemas,
1 ovo inteiro,
100 gr. amêndoas cruas e sem casca,
Caramelo líquido p/ a forma,
1 l de água para colocar no copo

Uma forma ou formas individuais que caibam no recipiente **Varoma.**

Preparação:
Coloque no copo as amêndoas e pique-as durante **20 Seg., Vel.7.** Retire e reserve. Sem lavar o copo, prepare uma calda com a água e o açúcar. Programe **15 Min.,Temp. Varoma, Vel.2.**
Deixe arrefecer um pouco. Quando tiver arrefecido, coloque a "Borboleta" na lâmina, programe na **Vel.2** e vá incorporando as gemas e o ovo inteiro. Unte a forma (ou formas) com caramelo líquido. Deite o preparado do copo numa taça, incorpore as amêndoas reservadas e mexa um pouco com a espátula. Deite-o depois na forma e coloque-a no recipiente **Varoma**. Tape a forma com o papel vegetal e sobre este coloque toalhas de papel para que ensope a água do vapor. Deite o litro de água no copo e programe **60 Min., Temp.Varoma, Vel.2.** Coloque o recipiente **Varoma** sobre a tampa. Quando terminar, verifique se o Toucinho do Céu está cozido, espetando com um palito. Se não estiver, programe uns minutos mais à mesma temperatura e velocidade.
Deixe arrefecer antes de desenformar.

. . . .

Quindins

P/ 20 quindins Bimby: 1,5 min.

Ingredientes:
4 ovos inteiros,
4 gemas,
350 gr. açúcar,
50 gr. manteiga,
100 gr. côco ralado,
1 pitada de sal,
margarina e açúcar para untar

Preparação
Coloque no copo os ovos, as gemas, o açúcar, a manteiga e o sal e programe **1 Min., Temp.37º, Vel.4.** Junte o côco ralado e misture **15 Seg., Vel.2.** Unte forminhas pequenas com manteiga e açúcar, e deite o preparado sem encher até acima.
Leve ao forno médio em banho-maria durante **20 Min.**

. . . .

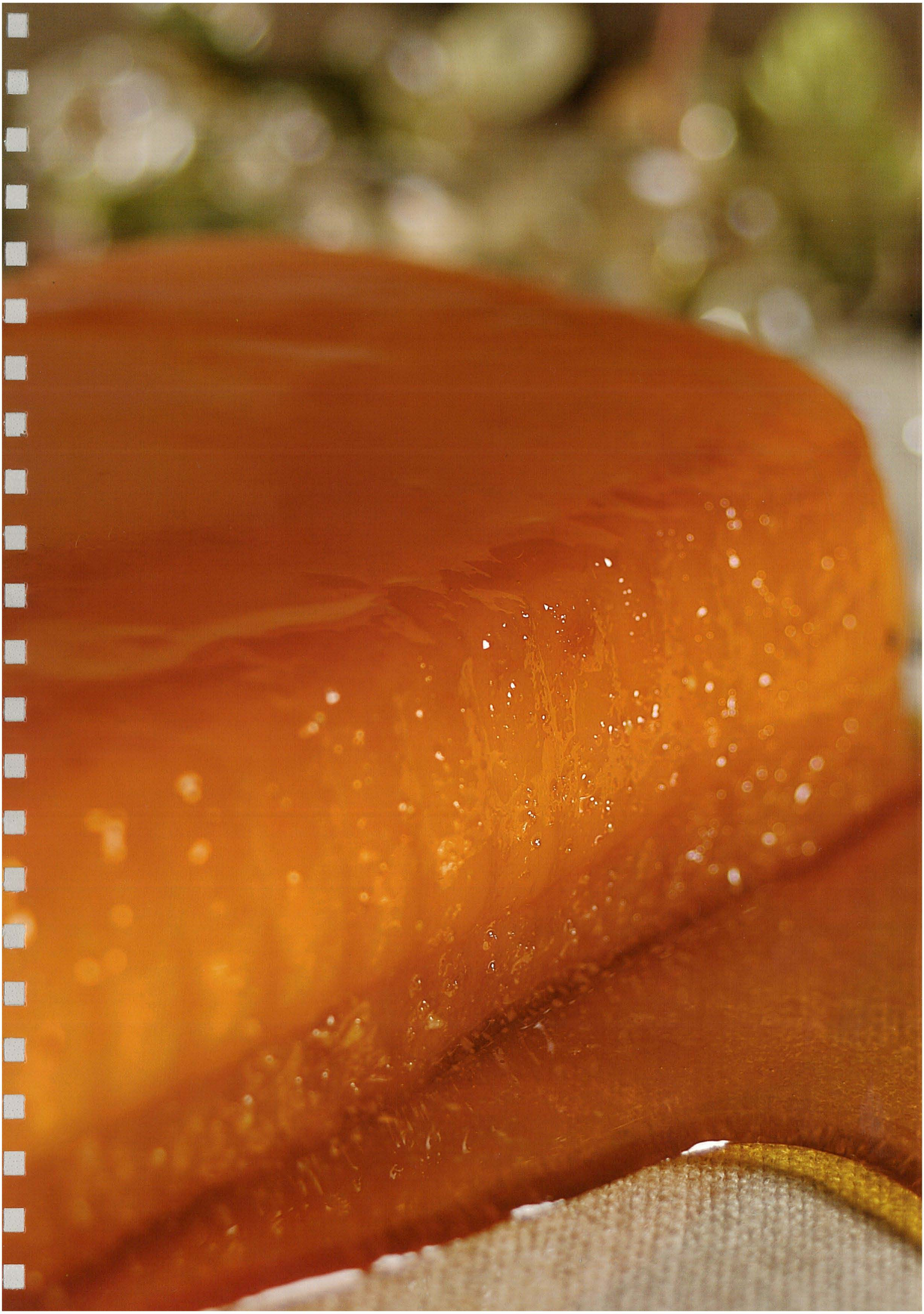
Pudin Flan

Bimby: 40 min.

Ingredientes:
4 ovos,
120 gr. açúcar,
500 gr. leite,
1 c. sopa de licor (cointreau, anis, etc.) ou açúcar baunilhado (opcional)

Preparação:
Caramelize uma forma de alumínio com capacidade de 1 litro. Reserve. Coloque no copo os ingredientes e bata durante **10 Seg., Vel.4.**
Verta este preparado na forma e cubra com papel alumínio. Seguidamente coloque no recipiente **Varoma**. Deite no copo ½ l de água. Coloque a **Varoma** em cima da tampa e feche bem. Programe **40 Min.,Temp.Varoma, Vel.2½.** No final do tempo, pique com um palito que deverá sair seco. Caso contrário, programe mais 10-15 minutos à mesma velocidade.

. . . .



Brigadeiros

P/ 25 brigadeiros Bimby: 13 min.

Ingredientes:
1 lata de leite condensado,
15 gr. chocolate em pó
(pode utilizar a Bimby para pulverizar chocolate em barra),
5 gr. cacau,
40 gr. manteiga

Preparação:
Coloque todos os ingredientes no copo e programe **12 Min.**, **Temp. Varoma**, **Vel.4**.
Retire para um recipiente untado com óleo e deixe arrefecer.
Faça bolas, envolva em granulado de chocolate e coloque em formas de papel.

. . . .

Bolo Algarvio

Bimby: 10 Min.

Ingredientes:
5 ovos,
200 gr. açúcar,
250 gr. miolo de amêndoa,
Manteiga q.b. p/ untar a forma

Preparação:
Pulverize a amêndoa na **Vel.9**, retire e reserve.
Coloque a "Borboleta" na lâmina, junte o açúcar e os ovos e programe **5 Min.**, **Temp.37º**, **Vel.3**.
Quando terminar programe mais **5 Min.**, sem temperatura e à mesma velocidade. Ponha a máquina a funcionar ± **30 Seg**, **Vel.1** e vá juntando a amêndoa pelo bucal. Leve ao forno médio (150º) numa forma untada durante **30 Min.**

. . . .

Maçapão

Bimby: 1 min.

Ingredientes:
250 gr. açúcar,
250 gr. amêndoa pelada,
1 clara de ovo (grande)

Preparação:
Pulverize o açúcar **30 Seg.**, **Vel.7**.
Junte as amêndoas e triture-as **1Min.**, **Vel.7**.
Incorpore a clara de ovo e mexa **35 Seg.**, **Vel.6**.

. . . .

Sonhos

Bimby: 7 min.

Ingredientes:
50 gr. manteiga,
170 gr. farinha,
250 gr. água,
4 ovos grandes,
Sal,
Óleo para fritar,
1 c. sopa de banha,
1 c. chá de fermento,
1 c. chá de açúcar,

Preparação:
Coloque no copo a água, a margarina, a banha, o sal e o açúcar e programe **7 Min.**, **Temp.100º**,**Vel.1.**
A seguir, adicione o fermento e a farinha de uma só vez e programe **15 Seg.**, **Vel.4.** Bata os ovos, programe **Vel.4** e vá adicionando os ovos batidos, pouco a pouco. Deixe repousar a massa durante uns minutos. Seguidamente, frite colheres pequenas de massa em abundante óleo quente, até que os sonhos fiquem dourados.
Seguidamente envolva-os em açúcar com canela a gosto.

Sugestão Bimby:
Acompanhe com calda de açúcar (ver receita pág.120)

Azevias de Grão

Bimby: 18 min.

Ingredientes p/ Massa Tenra:
100 gr. água,
280 gr. farinha s/ fermento,
1 c. sopa azeite,
1 pitada sal,
40 gr. manteiga

P/ recheio:
1 lata pequena de Grão,
400 gr. açúcar,
70 gr. amêndoa,
6 gemas,
Raspa de 2 limões,
1 c. chá canela,
120 gr. água,
Sal q.b.

Preparação Massa:
Coloque no copo a manteiga e o azeite e programe **2 Min.**, **Temp.100º**, **Vel.2**, junte a água, a farinha e o sal e misture **20 Seg.**, **Vel.6.** Deixe descansar 2 horas.

Preparação Recheio:
Pulverize o grão, **1 Min. na Vel.9**. Reserve. Triture as amêndoas na **Vel.5** durante uns segundos e reserve.
Junte a água e o açúcar no copo e programe **10 Min.**, **Temp.Varoma**, **Vel.1**.
Junte as amêndoas e o grão e programe **20 Seg.**, na **Vel.5** . Retire o copo da Bimby e deixe arrefecer. Numa tigela coloque as gemas, batendo-as levemente com um garfo. Junte de seguida as gemas, a canela e a casca de limão ao preparado anterior e programe **5 Min.**,**Temp.100º**, **Vel. 1**. Monte as Azevias, recheando-as com este creme. Frite-as em óleo bem quente e quando fritas passe-as por açúcar e canela.

. . . .



Bolo de Noz

Bimby: 7 min.

Ingredientes:
250 gr. miolo de noz,
250 gr. açúcar,
7 ovos

Preparação:
Com o copo bem seco, trituram-se as nozes **20 Seg., Vel.7**. Reserve. Lave bem o copo, ponha a "Borboleta", e deite os ovos e o açúcar, e programe **7 Min., Temp.37º, Vel.3**.
Quando terminar, programe o mesmo tempo e velocidade, mas sem temperatura. De seguida programe **Vel.1** e adicione as nozes com a máquina em movimento, pelo bucal. Termine de misturar delicadamente com a espátula.
Deite a mistura numa forma untada e leve ao forno pré-aquecido a 160º, **± 30 Min**. Enfeite com fios de ovos, nozes ou ovos moles.

. . . .

Ovos Moles

Bimby: 22 min.

Ingredientes:
140 gr. água,
250 gr. açúcar,
8 gemas

Preparação:
Prepare a calda de açúcar, deitando no copo a água e o açúcar e programe **17 Min., Temp.Varoma, Vel.1½**. Quando acabar o tempo deixe arrefecer um pouco.
Desfaça as gemas no recipiente e deite a calda de açúcar em fio fino em cima das gemas batendo sempre. Coloque a "Borboleta" nas lâminas e programe **5 Min., Temp.100º, Vel.1**. Com a máquina em andamento, junte as gemas em fio pelo bucal e deixe acabar o tempo. Quando acabar retire rápidamente do copo para um recipiente. Se no final do tempo não tiver engrossado programe mais alguns minutos.

Bolo de Claras

Bimby: 8 min.

Ingredientes:
6 claras de ovo,
1 pitada de sal,
70 gr. manteiga derretida,
120 gr. açúcar,
120 gr. farinha,
1 c. chá de fermento em pó,
Nozes para decorar

Preparação:
O copo, a "Borboleta" e as lâminas têm de estar limpos e secos. Coloque a "Borboleta" na lâmina, deite as claras e o sal e programe **6 Min., Vel.3**. Quando terminar retire e reserve num recipiente.
Sem lavar o copo e sem a "Borboleta" adicione a manteiga derretida e o açúcar. Bata durante **2 Min., Vel.1**. Quando terminar, verifique se tem a consistência de um creme. Em seguida na mesma velocidade, vá incorporando, através do bucal, a pouco e pouco e alternadamente, as claras e a farinha com o fermento já incorporado.
Pare a máquina e envolva tudo cuidadosamente com a espátula. Pré-aqueça o forno a 180º. Unte uma forma com margarina, polvilhe com farinha e deite a mistura na forma. Polvilhe com açúcar granulado e coloque nozes a seu gosto.
Leve ao forno durante **20 Min.**. Se vir que nos últimos minutos começa a ficar demasiado dourado,. cubra-o com papel vegetal. Desenforme ainda quente.

. . . .



Creme Pasteleiro

Bimby: 7 min.

Ingredientes A:
130 gr. açúcar,
Casca de laranja e limão (só parte colorida),
2 ovos e 2 gemas,
2 c. sopa de açúcar baunilhado,
600 gr. leite,
50 gr. licor (opcional),
30 gr. maizena

Ingredientes B:
750 gr. leite,
3 ou 4 ovos (dependendo do tamanho),
150 gr. açúcar,
60 gr. farinha,
50 gr. Rum ou outro licor

Preparação A:
Deite no copo o açúcar e pulverize à **Vel.9**. A seguir junte as cascas de laranja e limão e programe de novo **Vel.9**. Incorpore os restantes ingredientes e programe **6 Min.**, **Temp.90º**, **Vel.4**.

Preparação B:
Coloque todos os ingredientes no copo e programe **7 Min.**, **Temp.90º**, **Vel.4**.

. . . .

Cobertura de Chocolate

Bimby: 5 min.

Ingredientes:
2 ovos,
120 gr. açúcar,
120 gr. manteiga,
120 gr. chocolate

Preparação:
Coloque todos os ingredientes no copo excepto o chocolate, e programe **5 min.**, **Temp.70º**, **Vel.4**.
Quando terminar, deite o chocolate, espere que amacie e bata **10 Seg.**, **Vel.6**.
Deite em cima do bolo já arrefecido, e obterá uma cobertura lisa e brilhante. Enfeite a gosto.

Calda de Açúcar

Bimby: 5 min.

Ingredientes:
300 gr. açúcar,
100 gr. água,
Sumo de ½ limão,
Umas gotas de licor (opcional),

Preparação:
Coloque os ingredientes no copo e programe **5 Min.**, **Temp.100º**, **Vel.4**.

. . . .

Cobertura Glacé Branca

Bimby: 10 seg.

Ingredientes:
1 clara de ovo,
200 gr. açúcar em pó,
1 c. chá de sumo de limão

Preparação:
Coloque no copo todos os ingredientes e programe **10 Seg.**, **Vel.6**.
Pode juntar cacau ou Nescafé e convertê--lo em cobertura de chocolate ou de café. Se desejar pode também mudar a cor, juntando uma gotinha de corante alimentar.

. . . .

Cobertura Glacé Simples

(para cobrir bolos de frutas)

Bimby: 1 min.

Ingredientes:
200 gr. açúcar,
3 c. sopa de marmelada,
3 c. sopa de água,
2 c. sopa de sumo de limão

Preparação:
Coloque no copo todos os ingredientes e programe **5 Min.**, **Temp.100º**, **Vel.6**.

. . . .

Leite Creme

Bimby: 12 min.

Ingredientes:
1 l leite
6 gemas de ovos,
60 gr. farinha ou 40 gr.maizena,
200 gr. açúcar,
Casca de um limão, só a parte amarela
Açúcar mascavado p/ polvilhar

Preparação:
Junte todos os ingredientes e programe **12 Min.**, **Temp.90º**, **Vel.2½**.
Retire a casca do limão e deite rapidamente numa travessa. Deixe arrefecer.
Antes de servir, pulverize com bastante açúcar mascavado e queime a superfície com um ferro quente.

Nota:
Se desejar pode também pôr um pau de canela ou uma vagem de baunilha.

. . . .

Leite Creme Tropical

Ingredientes:
800 gr. leite de côco,
200 gr. leite,
200 gr. açúcar,
6 gemas ovo,
60 gr. farinha

Preparação:
Deite todos os ingredientes no copo da Bimby e programe **9 Min.**, **Temp. 90º**, **Vel.3**. Deite o leite creme tropical numa travessa, deixe arrefecer, polvilhe com açúcar e queime com um ferro quente.

. . . .



Cheesecake (light)

Bimby: 4 min.

Ingredientes:
3 iogurtes naturais,
500 gr. queijo fresco ou requeijão,
80 gr. manteiga amolecida,
150 gr. açúcar,
150 gr. corn flakes ou bran flakes (integrais),
5 folhas de gelatina natural,
Umas gotas de limão

Preparação:
Demolhe a gelatina em água fria.
Com o copo bem limpo e seco, pulverize o açúcar na **Vel.9**, durante **15 Seg.** Reserve.
Sem lavar o copo, triture os cereais **20 Seg., Vel.4.** Junte a manteiga e amasse mais **20 Seg., Vel.4.** Coloque a massa numa forma de abrir de 20-22 cm e calque bem com as mãos.
Sem lavar o copo, deite um iogurte e programe **2 Min., Temp. 70º, Vel.2½.** Adicione a gelatina escorrida e programe **12 Seg., Vel.3.**
Junte os outros iogurtes e o queijo fresco, umas gotas de sumo de limão, e o açúcar pulverizado e programe **25 Seg., Vel.4.**
Deite a mistura na forma sobre a massa e introduza-a no frigorífico, no mínimo 3 horas. Desenforme e enfeite a gosto.

Sugestão Bimby:
Pode enfeitar com morangos ou frutos silvestres e corn flakes esmagados grosseiramente.

. . . .

Mousse de Limão

Ingredientes:
1 lata de leite condensado,
1 lata de leite evaporado,
Sumo de 3 limões (120gr),
½ pacote de bolacha Maria

Preparação:
Coloque no copo a bolacha e triture alguns segundos na **Vel.9**. Retire e reserve.
Coloque a "Borboleta", deite o leite condensado e o leite evaporado e bata **1 Min., Vel.3**; de seguida adicione o sumo de limão e bata mais **30 Seg.**
Deite numa taça intercalando com a bolacha Maria fazendo 3 camadas. Leve ao frigorífico ou ao congelador durante 1 hora.

. . . .

Torta

Bimby: 4 min.

Ingredientes:
4 ovos,
130 gr. açúcar,
170 gr. farinha,
2 c. chá de fermento,
1 pitada de sal,
Açúcar em pó para a finalização

Preparação:
Coloque a "Borboleta" na lâmina e deite no copo os ovos e o açúcar. Programe **2 Min., Temp.37º, Vel.3.** Deixe sem programar temperatura e bata outros **2 Min.** à mesma velocidade, para que fique um creme fofo. Incorpore a farinha, o fermento e o sal e programe **5 Seg., Vel.3.** A seguir, deite esta mistura num tabuleiro, untado com margarina, tendo o cuidado para que fique bem espalhada, com uma altura máxima de 1/2 cm. Introduza no forno pré-aquecido a 180º, durante **10** ou **15 Min.**, aproximadamente.
Desenforme sobre um pano húmido, enrole e deixe arrefecer.
Por último, desenrole a torta, espalhe o recheio sobre a torta, enrole-a de novo, pulverize com açúcar em pó e decore a gosto (ver recheio pág. 124).

Nota:
Se vai rechear a torta salgada, coloque metade do açúcar e metade do fermento. Também pode utilizar, sem desenrolar, em fatias, no Tiramisú em vez dos palitos de La Reine.

. . . .



Recheio para Tortas

Ingredientes:
400 gr. leite,
70 gr. farinha,
120 gr. açúcar,
4 gemas,
casca de 1/2 limão

Preparação:
Pulverize o açúcar e a casca de limão bem seca na **Vel.9**, durante **20 Seg**. Adicione todos os outros ingredientes e programe **7 Min. Tempº 90, Vel.4**.

. . . .

Molotoff

Bimby: 16 min.

Ingredientes:
8 claras,
100 gr. açúcar,
150 gr. açúcar em caramelo,
1 pitada de sal,
Umas gotas de limão

Preparação:
Deite no copo as 100 gr. açúcar e pulverize **20 Seg., Vel.7**. Retire e reserve.
Coloque a "Borboleta" no copo, deite as claras com uma pitada de sal e umas gotas de limão e programe **8 Min., Vel.3**. Quando terminar este tempo, deite o açúcar pulverizado e programe **8 Min., Vel.3**.
Entretanto, faça o açúcar caramelizado, derretendo-o numa frigideira com uns pingos de sumo de limão. No fim para que não endureça, deite-lhe 3 colheres de sopa de água e mexa (muito cuidado com os salpicos de açúcar a ferver quando deitar a água).
Quando as claras estiverem bem firmes, vá deitando lentamente o açúcar caramelizado, batendo na **Vel.3**.
Deite a mistura numa forma bem untada com manteiga e leve ao forno alto (220º) durante **7 Min.**
Deixe o Molotoff arrefecer totalmente dentro do forno. Desenforme para um prato fundo.

Para o creme de ovos fôfo:
8 gemas, 250 gr. leite e 100 gr.açúcar.
Coloque a "Borboleta" na lâmina, introduza todos os ingredientes e programe **9 Min., Temp.80º, Vel.1½**. Deixe arrefecer e cubra o Molotoff com este creme.

. . . .

Bavarois de Baunilha e Creme de Caramelo com Café

Bimby: 8 min.

Ingredientes:
1 vagem de baunilha,
100 gr. leite,
2 pacotes de natas frescas,
3 folhas de gelatina (grandes),
3 gemas,
200 gr. açúcar,
1 pacote de natas (longa duração)

Para o creme:
150 gr. açúcar,
1 pacote de natas longa duração,
50 gr. café

Preparação:
Coloque no copo o açúcar, o leite, as gemas, as natas de longa duração, a vagem de baunilha e a gelatina previamente demolhada e escorrida. Programe **8 Min., Temp.90º, Vel.1**. Retire e reserve.
Passe o copo por água fria e coloque a "Borboleta" na lâmina, monte os 2 pacotes de natas em chantilly, programe cerca de **1½ Min., Vel.3** (tem que estar atenta para que não passem a manteiga).
Junte as natas ao creme reservado, envolvendo delicadamente e coloque numa forma redonda ou de bolo Inglês e leve ao frigorífico. Entretanto faça o caramelo. Derreta o açúcar numa frigideira e quando estiver diluído adicione cuidadosamente (para que não salpique) o café e de seguida as natas.

Sugestão Bimby:
Desenforme a bavarois e sirva o molho à parte, frio ou quente, consoante o gosto. É também um excelente gelado de baunilha.

. . . .

Delícia de Chocolate

Bimby: 11 min.

Ingredientes:
200 gr. açúcar,
250 gr. chocolate em tablete,
150 gr. manteiga,
6 ovos,
50 gr. farinha

Preparação:
Coloque a "Borboleta" bem lavada na lâmina, deite as claras e programe **6 Min., Vel.3**. Retire para uma taça e reserve.
As claras ao serem passadas para uma taça diferente daquela em que foram montadas tem tendência a desmancharem-se, no entanto, enquanto faz a massa do bolo vá dando umas voltas às claras com um garfo para as "segurar" e assim não tem que lavar o copo para montar as claras no fim.
Retire a "Borboleta" e deite no copo o açúcar, as gemas e a manteiga e programe **5 Min. Temp.70º, Vel.4**. Adicione o chocolate, espere que se funda, e misture **20 Seg., Vel.5**
Adicione por fim a farinha e misture **10 Seg., Vel.5**, ajudando com a espátula. Volte a colocar a "Borboleta" e envolva as claras na **Vel.2½**. Deite num forma de abrir e leve ao forno pré-aquecido a 200º durante cerca de **10 Min**.

Nota:
Este bolo coze muito pouco tempo. Mal esteja cozido dos lados, retira-se, pois o interior é como se fosse uma mousse.
Espere que arrefeça enfeite com raspa de chocolate ou açúcar em pó.

. . . .



Tarte de Limão e Merengue

Bimby: 11 min.

Ingredientes:
1 tarte de massa quebrada

P/ o creme:
4 gemas,
200 gr. água,
50 gr. maizena,
130 gr. açúcar,
100 gr. sumo de limão,
40 gr. manteiga

P/ o merengue:
4 claras de ovo,
50 gr. açúcar,
Umas gotas de limão,
1 pitada de sal,
Açúcar em pó para o gratinado

Preparação:
Prepare a massa quebrada, seguindo as instruções da pág.24. Forre com ela uma forma de 26 cm, pique bem a base da tarte, para que não inche, e coloque-a no forno, pré-aquecido a 180º, durante **15** ou **20 Min**. Retire do forno e reserve. A seguir deite no copo todos os ingredientes do creme e programe **5 Min.**, **Temp.90º**, **Vel.4.** Deite imediatamente o creme sobre a tarte reservada.
Coloque a "Borboleta" na lâmina e bata as claras **6 Min.**, **Vel.3** e cubra com este merengue o creme da tarte. Polvilhe com açúcar e leve ao forno a gratinar.

. . . .

Suspiros

Bimby: 5 min.

Ingredientes:
4 claras,
200 gr. açúcar,
Gotas de sumo de limão,
1 pitada de sal

Preparação:
Com o copo bem seco, coloque o açúcar e pulverize-o, **20 Seg., Vel.9**. Coloque a "Borboleta" na lâmina. Incorpore as claras com o sal e o limão e programe **5 Min., Vel. 3½**. Têm de ficar muito firmes, se tal não acontecer programe mais uns minutos. Unte um tabuleiro com manteiga, e com uma colher de sopa, faça montinhos. Se preferir pode usar a manga pasteleira. Leve ao forno muito brando (**100º a 120º**) cerca de **30 minutos**.

. . . .

Torta de Laranja

Bimby: 36 seg.

Ingredientes:
8 ovos
400 gr. açúcar
40 gr. maizena
60 gr. manteiga
2 laranjas (sumo e raspa)

Preparação:
Coloque no copo o açúcar com as cascas das laranjas (sem a parte branca) e pulverize **6 Seg. Vel.7**. Junte os ovos, a maizena, a manteiga e o sumo das laranjas e programe **30 Seg., Vel.4**.
Deite num tabuleiro forrado com um papel vegetal. Leve ao forno pré--aquecido a **180º** durante mais ou menos **20 minutos**. Desenforme ainda quente em cima de película aderente ou de um guardanapo polvilhado com açúcar e enrole.

. . . .

Pastéis de Nata

P/ 12 pastéis — Bimby: 15 min.

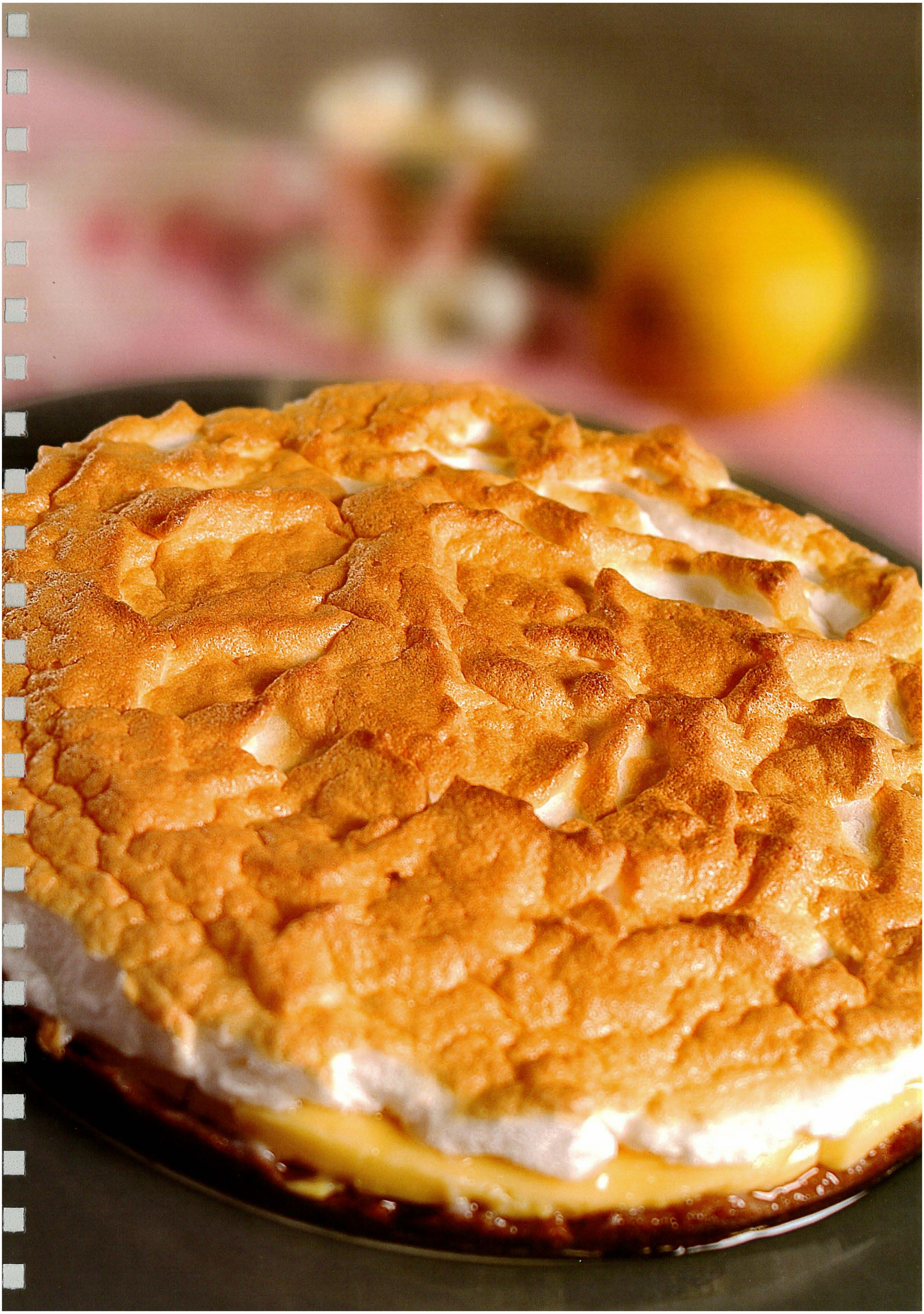
Ingredientes:
500 gr. massa folhada (ver pág. 24)

Recheio:
250 gr. leite
250 gr. natas
175 gr. açúcar
50 gr. farinha
5 gemas
Casca de 1 limão
1 pau de canela

Preparação:
Coloque no copo todos os ingredientes do recheio, excepto a casca do limão e o pau de canela. Misture uns segundos, **Vel.4**.
Coloque a "Borboleta" na lâmina. Adicione o pau de canela, a casca de limão e programe **18 Min., Temp. 90º, Vel. 1½**.
Entretanto, estenda a massa folhada e forme com ela as forminhas previamente untadas. Retire a casca de limão e o pau de canela e deite o preparado nas formas sem chegar aos bordos. Pincele o rebordo da massa com o ovo batido para que ganhe cor. Coloque no forno pré-aquecido a 200º durante mais ou menos 15 a 20 minutos.
Comprove se estão bem cozidos espetando um palito que deverá sair seco.

Sugestão Bimby:
Pode fazer um grande em vez de pequenos.

. . . .



Bimby

O SEU BEBÉ

8





Comidas Infantis

Para triturar pequenas quantidades, programe **30 Seg., Vel. 4** e vá juntando as verduras ou frutas através do bucal.

Para as frutas:
Coloque as frutas no copo e programe **3 Min., Temp. 37º, Vel.3**. Quando acabar, observe a textura e, se necessário, programe **30 Seg., Vel.7.**

Para as verduras:
Coloque as verduras no copo e programe **30 Min., Temp. 100º, Vel.1.** A seguir triture **20 Seg., Vel.7.** Junte o azeite e sirva.

Observações:
Coloque as combinações a seu gosto ou consoante as indicações do pediatra. Se utilizar peixe, junte-o nos últimos minutos. Se utilizar verduras de sabor forte como feijão verde ou espinafres, coloque primeiro a água e, quando estiver a ferver, junte as verduras, para que fiquem escaldadas.

Flocos de Aveia

Ingredientes:
250 gr. leite
50 gr. de flocos de aveia
25 gr. de açúcar

Preparação:
Coloque todos os ingredientes no copo e programe **10 Min., Temp.90º, Vel. $2^1/_2$ Inversa.**

PURÉS DE VERDURAS — **PROGRAMAR 30 MIN., TEMP. 100º, VEL. 1**

VERDURAS	PROTEÍNAS	HIDRATOS	VÁRIOS
50 gr. cenoura	40 gr. vitela	50 gr. batata 50 gr. arroz	300 gr. água, 1 pitada de sal, 1 c. sopa de azeite no final
3 folhas de alface 50 gr. cenoura	40 gr. frango	50 gr. batata	300 gr. água, 1 pitada de sal, 1 c. sopa de azeite no final
100 gr. várias verduras	40 gr. frango	50 gr. batata	300 gr. água, 1 pitada de sal, 1 c. sopa de azeite no final
75 gr. feijão-verde	40 gr. pescada	50 gr. batata 1 c. (chá) arroz	300 gr. água, 1 pitada de sal, 1 c. sopa de azeite no final
30 gr. cenoura 30 gr. courgettes	40 gr. peixe, frango ou vitela	50 gr. batata	300 gr. água, 1 pitada de sal, 1 c. sopa de azeite no final
50 gr. cenouras 50 gr. abóbora 1 folha de acelga	40 gr. frango	2 c. (chá) arroz	300 gr. água, 1 pitada de sal, 1 c. sopa de azeite no final
2 cenouras 1 folha de acelga	50 gr. frango	50 gr. batata	300 gr. água, 1 pitada de sal, 1 c. sopa de azeite no final
1/2 courgette 4 folhas de alface 1 rodela de alho francês	50 gr. peixe	1 batata ou 50 gr. abóbora	300 gr. água, 1 pitada de sal, 1 c. sopa de azeite no final

PURÉS DE FRUTAS

COMBINAÇÕES	PROGRAMAÇÃO
1/2 banana madura, 1/2 laranja descascada (sem parte branca), 1/2 maçã madura, sumo de limão	**3 Min., Temp. 37º, Vel. 4**
1 banana madura, 1 pêra madura, 1 laranja sumarenta descascada	**3 Min., Temp. 37º, Vel. 4**
1 iogurte natural, 2 frutas à escolha, 3 bolachas	**3 Min., Temp. 37º, Vel. 4**

Iogurtes

Ingredientes:
1 l leite (gordo ou meio gordo),
1 iogurte,
1 c. de sopa de leite em pó (50 gr.) – opcional

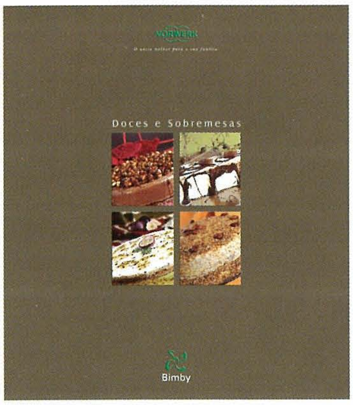
Preparação:
Coloque todos os ingredientes no copo e programe **5 Min., Temp. 80º, Vel.4**. Abafe bem com uma manta polar ou um saco térmico de supermercado, cobrindo bem o copo. Deixe repousar 8 horas, sem retirar o copo da máquina. Se desejar mais denso, pode juntar ao leite 1 copo medida de natas ou 1 c. de sopa de leite em pó.

Índice Alfabético

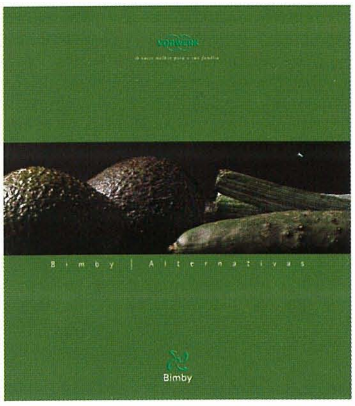




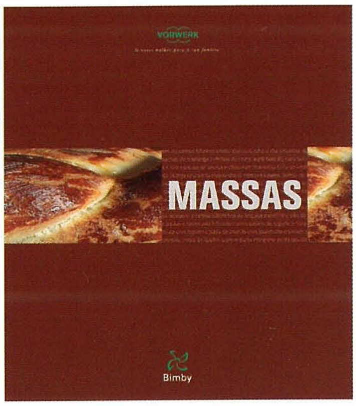
Outras Publicações



Doces e Sobremesas



Alternativas



Massas

Ficha Técnica

Coordenação de Projecto
Isabel Padinha

Assessoria de Projecto
Cristina Rodrigues

Design Gráfico
jpdstockimage
www.jpdstockimage.com

Fotografia
José Pedro Durão
www.josepedrodurao.com

Produção
Maria Eduarda Durão

V Edição

Indíce Alfabético

A

B

C

D

E

F

G

I

J

L

M

VORWERK PORTUGAL, Lda.

SEDE
Rua Quinta do Paizinho - Edifício Bepor
Bloco 2 - 2.º dto.
2790-237 Carnaxide
Tel: 21 110 90 40 / 21 417 73 15
Fax: 21 417 23 41

DELEGAÇÃO DE ALFRAGIDE
Rua Quinta do Paizinho - Edifício Bepor
Bloco 2 - R/C dto.
2790-237 Carnaxide
Tel: 21 110 90 40 / 21 417 73 15
Fax: 21 417 23 41

DELEGAÇÃO DO PORTO
Rua Manuel Pinto de Azevedo, n.º7
4100-321 Porto
Tel: 22 619 94 10
Fax: 22 619 94 11

DELEGAÇÃO DE SINTRA
Recta da Granja
Empreendimento Granja Park, Loja nº1
Campo Raso
2710-142 Sintra
Tel:21 910 01 70
Fax: 21 910 01 71

DELEGAÇÃO DO PARQUE DAS NAÇÕES
Rua das Vigias, Lt. 4.25.01 A, Piso 0, Fracção B e C
1990-506 Lisboa
Tel: 21 893 90 60
Fax: 21 893 90 61

DELEGAÇÃO DE OEIRAS
Lagoas Park
Nº11 Edifício 7
2740-299 Porto Salvo

DELEGAÇÃO DE SANTARÉM
Rua 31 de Janeiro, 56
2005-188 Santarém
Tel: 24 337 70 30/38
Fax: 24 337 70 39

www.bimby.pt